Handbuch

aller

bekannten Obstsorten

nach den Reifzeiten alphabetisch geordnet,

mit möglichst vollständiger Angabe ihrer deutschen und ausländischen, wissenschaftlichen und vulgären Namen

für

Pomologen, Landwirthschafts=, Gartenbau= und pomologische Vereine, Baumschulen= und Gartenbesitzer, Handelsgärtner, Landwirthe ꝛc.

mit Hauptregister

von

Freiherrn Ferd. von Biedenfeld,

Ehrenmitglied des Acker= und Gartenbau=Vereins zu Luxemburg, Correspond. Mitglied der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur, des Berliner Vereins für Beförderung des Gartenbaus in den Königl. Preuß. Staaten, der Gartenbau= und pomologischen Vereine der Rheinpfalz, von Magdeburg, Frauendorf, Gotha, Erfurt, Meiningen ꝛc.

Zweiter Band.

Aepfel.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Frommann.

1854.

Herrn

Kunst- und Handelsgärtner A. Topf,

Director der Gärtner-Lehranstalt zu Erfurt,

freundlichst gewidmet

von dem

Verfasser.

Als ich den ersten Band dieses Werkes der ausgezeichneten Thätigkeit und dem rühmlichsten Streben einer Association — dem Berliner Vereine für Beförderung des Gartenbaus in den Königlich Preußischen Staaten — widmete, war schon mein Gedanke: einer individuellen ausgezeichneten Thätigkeit, einem rühmlichen Streben in allen Gebieten des Gartenwesens, in gleicher Weise die freundlichste Hochachtung zu erkennen zu geben.

Hatte schon der ungemein rührige und sinnige Betrieb eines, auch die Obstkultur umfassenden, reichen Gartenwesens, die allgemeine Aufmerksamkeit und Anerkennung in hohem Grade erregt, so mußte wohl die Gründung und Führung einer Gärtnerlehranstalt — der einzigen in Thüringen — als ein noch höheres Verdienst erscheinen.

In der That bildet die mit ungeheuern Opfern bewerkstelligte Umgestaltung des ehemaligen botanischen Gartens in Erfurt, mit den zahlreichen Glasbauten aller Arten, dem Wohn- und Lehrgebäude rc., verbunden mit den noch größeren Gartenanlagen im freien Felde, ein merkwürdiges Ganzes. Diese Anstalt verdient die aufmerksamste Betrachtung jedes mit dem Gartenwesen in irgend einer Weise Vertrauten oder Befreundeten und gewährt in ihrem Reichthum von interessanten Details jedem Fremden einen angenehmen und lehrreichen Punkt der Erholung und Unterhaltung. Sie ist eine neue Zierde von Erfurt, der jeder Denkende aus voller Brust zuruft: Glück auf!

D. V.

Vorrede und Einleitung.

Aller Anfang ist schwer! Diese Wahrheit empfand vielleicht Niemand inniger, als ich bei dem Beginnen des ersten Bandes, eines Unternehmens, dessen Ausführung bedeutende Fachmänner für geradezu unmöglich erklärt haben. Obschon ich selbst noch heute dieser Ansicht bin, vielleicht sogar, weil ich diese Ansicht habe, entstand der Entschluß zu dieser Arbeit. Man halte mich deßhalb nicht für verwegen, man wähne noch weniger, daß ich meine schwachen Kräfte überschätze. Ich glaube nämlich an jene Unmöglichkeit nur in Bezug darauf, daß es einem Einzelnen niemals gelingen könne und werde, ein solches Werk zu einiger Vollendung zu bringen. Darin eben lag der Hauptgrund, mich an die Arbeit zu wagen, indem ich mir dachte: Was Einer nicht vollenden kann, das kann er doch beginnen und dadurch Anderen den Weg zu dem Ziele ebnen, manche Hauptschwierigkeit beseitigen. Habe ich darin mich geirrt, so ist dieser Irrthum wenigstens gleich unschädlich für Wissenschaft und Praxis.

Die Aufgabe war: Zusammenzustellen, was die deutschen Pomologen in ihren verschiedenen Werken vereinzelt geben und was sich aus den oft gar dürftigen Verzeichnissen des Auslandes sonst noch findet. So sammelte ich sehr eifrig und habe wenigstens soviel erreicht, daß keine Literatur ein so reiches Verzeichniß von Birnen aufzuweisen hat, obgleich in den wenigen Wochen nach dem vollendeten Druck mir neue Quellen zur Hand gekommen sind, woraus wieder Dutzende von mir noch nicht genannter Birnen hervorleuchten.

Ich dachte mir dieses Buch vorzüglich als eine bequeme Basis für jeden auf diesem Felde beschäftigten Pomologen und hauptsächlich für die verschiedenen deutschen Vereine, welche einer Berichtigung des Obstwesens einige Zeit und Mühe ernsthaft widmen wollen. Eben deßhalb habe ich in dem ersten Band den Fehler begangen, nicht bei jeder einzelnen Birne auch die Quelle zu verzeichnen, woraus ich die Notizen darüber geschöpft habe. Diesen Fehler mußte ich in dem vorliegenden zweiten Bande der Aepfel möglichst zu verbessern mich bestreben, damit es Jedermann leicht werde, nachzuschlagen, ob ich die Quelle richtig benutzt habe und was allenfalls sonst noch Bedeutendes über diese Frucht von mir übersehen sein mag. Dadurch ist jedem Nachfolger die Arbeit wesentlich erleichtert.

Wer auch nur einen flüchtigen Blick in diesen zweiten Band wirft, wundert sich vielleicht bald, warum so viele, und oft gerade nicht unbedeutende Früchte, in ihren Beschreibungen u. s. w. anderen gegenüber zu kurz gekommen sind. Das ist leider eine nicht zu bestreitende Thatsache. Allein man entschuldige mich deßhalb, indem ich, wie jeder

Andere, hierbei außer Stand gewesen, mehr zu berichten als die Quellen, woraus ich schöpfen mußte, geliefert haben. Von allen Früchten, die bisher nur in ausländischen Schriften verzeichnet sind, erscheinen die Beschreibungen kürzer und unvollständiger, als die aus den deutschen pomologischen Werken. Dieß rührt einfach daher, daß alle neueren pomologischen Werke Englands, Niederlands und Frankreichs nur in sehr wenigen Fällen an einige Ausführlichkeit der Beschreibungen denken und sich damit begnügen, nur das ihren Zwecken nothwendig erscheinende, ohne Rücksicht auf charakterisirende Genauigkeit und wissenschaftliche Tendenz zu geben. Wir haben in Europa keine berühmteren Obstverzeichnisse, als den Horticultural-Society-Catalogue der Engländer und den Catalogue général des Pépinières Royales de Vilvorde lez Bruxelles von Herrn von Bavay. Beide Kataloge werden gewöhnlich raisonnés, descriptifs, oder wissenschaftliche genannt; aber beide sind in der That nach Inhalt und Form nicht mehr und nicht weniger wissenschaftlich, als jeder nur halbwegs gut geordnete Katalog einer modernen Handelsgärtnerei, wobei der belgische, wenigstens in Betreff der Aepfel, viel ärmer ist als die Mehrzahl der Handelskataloge und in Betreff der Synonymen viel ärmer als der englische. Das beweist sich durch ein paar Beispiele ihrer Beschreibungen. Der englische Katalog beschreibt S. 5. unter No. 11. den bekannten Kleinen Api also: „Petit Api (Pomme Rose, Lady Apple, Etoilée). Gelb, roth, flachrund, von Größe dritten Ranges, für die Tafel zweiten Ranges, Zeit der Verwendung vom October bis April. Frucht sehr schön, aber der Baum ist dem Krebs sehr unterworfen." — Daß auch in diesem Kataloge von deutschen Benennungen u. dergl. nur äußerst selten die Rede ist, darf Niemand in Erstaunen setzen, der sich nur einigermaßen an ausländische Werke gewöhnt hat; aber erstaunen darf man wohl darüber, daß man in England derartige Beschreibungen, woraus nur ein Neusonntagskind eine Frucht erkennen kann, wissenschaftliche zu nennen beliebt, da sie nur die alleräußerste Oberfläche der Sache flüchtig berühren. Aber in keiner der 897 Nummern ist mehr über einen Apfel gesagt, sondern bei sehr vielen noch weniger.

Jener belgische Katalog macht es sich, trotz seiner angerühmten Wissenschaftlichkeit und seiner offen zur Schau getragenen Selbstgefälligkeit, in mancher Hinsicht noch bequemer. So beschreibt er z. B. den Apfel

Northern Spy: „Frucht sehr groß, prächtig, conisch, gelblich, erster Qualität, Reifzeit im Winter und Frühling." — Und damit soll man diesen Apfel von allen Hunderten anderer Aepfel unterscheiden!

Schwerlich besteht in Deutschland eine Baumschule, welche alle diese englischen und französischen Aepfel an ihren Bäumen prangen sieht; schwerlich lebt in Deutschland ein Pomolog, der alle diese Früchte gesehen hat und gewiß hat keiner die Mehrzahl derselben jemals beschrieben. Ueberdieß klassificiren weder Engländer noch Franzosen nach irgend einer der deutschen ähnlichen Systematik, woraus man allenfalls noch andere Charaktere einer Frucht herzuleiten im Stande wäre. Mithin blieb mir für dieses Werk leider nichts anderes übrig, als die gleich ärgerliche Alternative: entweder alle in beiden Hauptkatalogen enthaltenen und von einem Deutschen noch nicht beschriebenen Aepfel ganz mit Stillschweigen zu übergehen, oder sie zu beschreiben, wie die Kataloge sie beschrieben haben, da bloße Vermuthungen und Hypothesen dazu zu spenden, weder für die Wissenschaft noch für die Praxis irgend förderlich erscheinen kann. Ich wählte das letztere der beiden Uebel, weil es andererseits ein großer Mangel geblieben wäre, alle diese Aepfel durchaus zu igno-

riren; um so mehr, da wohl die Zukunft lehren wird, daß gar viele dieser Früchte unter andern Namen auch schon in Deutschland wohl bekannt sind, vielleicht sogar als sogenannte deutsche Nationaläpfel in unseren Büchern, Handelsverzeichnissen und Obstanlagen längst prangen. Genug, diese Früchte gehören zur Vervollständigung in ein solches übersichtliches Sammelwerk und deßhalb sind sie darin aufgenommen.

In das Systematische verbissene Freunde haben mir die richtige Bemerkung gemacht, daß auch in den nach deutschen Autoren gemachten Beschreibungen der Früchte sehr viel Bezeichnendes fehle. Diese Thatsache gebe ich sehr gerne zu, allein den gegen mich daraus abzuleitenden Vorwurf muß ich auf das Entschiedenste ablehnen. Denn einmal bringt es die Natur der Dinge mit sich, daß ein Buch, welches in einem Bande zusammenstellen soll, was in hundert andern Bänden enthalten ist, unmöglich so ausführlich werden kann, wie diese Quellen es theilweise sind. Andererseits aber habe ich in diesem Buch, ganz im Sinne seiner ursprünglichen Bestimmung, auf alle systematischen Tendenzen verzichtet, glaubte also auch Alles, was lediglich auf das Systematische sich bezieht, aus den Beschreibungen weglassen zu dürfen. Haben doch viele der tüchtigsten neueren Pomologen, wie v. Aehrenthal, Lucas u. s. w., trotz ihrer Anhänglichkeit an irgend ein System, in ihren systematischen Handbüchern manche Beschreibungen mitunter noch kürzer gefaßt.

Dieß Alles bedeutet und verkündet keineswegs ein Verachten unsers deutschen Strebens nach Systematisirung; ich glaube im Gegentheil, daß dieses wissenschaftliche Grübeln und Streben unsere deutsche Pomologie über die anderer Völker erhebt, überhaupt der Pomologie ihre wissenschaftliche Würde verleiht und erhält, auch der Praxis manche erleichternde Aufklärung verschafft. Mit dem Allem will ich nur gesagt haben, daß wir bei dem speciellen Zwecke der Aufhellung des Dunkels in der Nomenklatur nothwendigerweise allem systematischen Eintheilen entsagen müssen, wenn wir nicht vorhinein an der Unbestimmtheit aller vorhandenen Systeme und in Ermangelung eines allgemein gültigen Systems, so wie an der Anhänglichkeit von Pomologen und Obstfreunden an verschiedene Systeme, scheitern wollen. All unser bisheriges Systematisiren scheidet die gesammte pomologische Welt in Parteien, deren jede im vollsten Rechte zu sein glaubt, wie Hindus und Moslem, wie Juden und Christen, wie Protestanten und Katholiken auf die Richtigkeit ihres Wissens und Glaubens schwören. Wir aber brauchen Arbeiter, deren Aller Wollen und Streben in vollkommenster Einigkeit concentrisch nur auf einen Punkt zusammenlaufen und alles Andere dabei außer Acht lassen muß, wenn Vernünftiges zu Stande kommen soll. Sind wir einst an unserm Ziele glücklich angelangt, dann ist es Zeit, unserer philosophischen deutschen Vorliebe für das Systematisiren wieder behaglich Gehör zu geben, analytisch und synthetisch auch diesem Ziele nachzujagen und das pomologische Tridentinum durch Aufstellung und Weihe eines allgemein gültigen Systems zu krönen.

Indessen will ich immerhin der mehr oder minder sich selbst bewußten Systemlust meiner Landsleute Rechnung tragen und früher Vergessenes hier ausführlich nachholen. Kundige Freunde haben mich nach der Durchsicht des ersten Bandes aufmerksam gemacht, daß es wohl zweckmäßig sein dürfte, in der Einleitung zum zweiten Bande der Aepfel die Leser wenigstens oberflächlich mit den bedeutendsten Systemen oder Eintheilungen bekannt zu machen. Obgleich mir, aufrichtig gestanden, nicht vollkommen einleuchtet, welchen Vortheil die Leser bei dem eigenthümlichen Zweck dieses Buchs durch eine Darlegung sol-

cher Systeme gewinnen sollen, so mag ich doch nicht eigensinnig erscheinen und bequeme mich daher gern zu dieser kleinen Erörterung.

Es klingt sehr betrübend, wenn wir schon vor 75 Jahren einen Manger darüber klagen hören, „daß durch die Ungewißheit der Namen bei den vielen Abarten der Aepfel ein solches Dunkel und eine so arge Verwirrung eingerissen, daß man sich kaum mehr heraushelfen könne. Es bedürfe daher einer systematischen Classifikation der Obstsorten, um einigermaßen Licht und Ordnung wieder in die Sache zu bringen."

Du lieber Himmel, wenn solche Klagen schon vor 80 Jahren in der Wirklichkeit sich rechtfertigten, was sollen erst wir sagen, nachdem nun die Obstsorten sich wohl verzehnfacht haben und nach den vielen, mitunter sehr scharfsinnigen Systemen doch kaum ein etwas helleres Licht in das Dunkel gekommen und etwas mehr Ordnung sich eingefunden hat, beides leider mehr scheinbar als in der Wirklichkeit, indem Tausende von neuen Namen in den alten Wirrwar sich eingewoben haben.

Manger machte demnach 1780 einen ersten Versuch zur Systematisirung der Aepfel, welcher freilich spärlich und oberflächlich genug ausfiel, aber immerhin als ein Verdienst um die Pomologie erscheinen muß, als ein erster glücklicher Gedanke, der zum Nachdenken anregte und so bald neue glücklichere Gedanken ins Leben rief. Manger berücksichtigte bei diesem Entwurf zu einer Classifikation lediglich die äußere Gestalt der Aepfel ohne alle Rücksicht auf den inneren Bau des Kernhauses, auf Beschaffenheit von Fleisch u. dgl. Hieraus entstanden seine acht Klassen von platten, hyperbolischen und parabolischen Aepfeln mit oder ohne Ecken (Kanten oder Rippen).

Da jedoch die Aepfel bekanntlich in ihrer äußeren Gestaltung aus verschiedenen Gründen sehr veränderlich sind und andererseits Aepfel von sehr ähnlicher oder gleicher Gestalt mitunter sehr verschiedene Eigenschaften besitzen, so war es wohl natürlich, daß aufmerksame Pomologen diese Classifikation nicht lange haltbar finden konnten. Nachdem mehrere Versuche einer Rektifikation dieses Systems gescheitert waren, erschien endlich 1797 der würdige Christ in seinem Handbuch über Obstbaumzucht und Obstlehre mit dem Entwurf zu einem neuen Systeme, der von dem Manger'schen beträchtlich abweichend schon einen guten Schritt vorwärts zu den folgenden Systemen machte.

System von Christ.

A. Calvillen.
- a) vollständige, mit weitem Kernhaus und mit Rippen.
- b) unvollständige, mit weitem Kernhaus ohne Rippen.

B. Renetten.

C. Peppinge.

D. Parmänen.

E. Kantäpfel, Rippenäpfel.
- a) mit ganzen Rippen.
- b) rippig nur am Auge.

F. Plattäpfel.

G. Spitzäpfel.

H. Runde Aepfel, Kugeläpfel.

Trotz der Unvollkommenheit dieser Eintheilung, leuchtet doch eine nicht unwesentliche Vervollkommnung des Manger'schen Schema's daraus hervor und es gereicht dem wackern Christ zu wahrer Ehre, daß er ohne alle Eigenliebe schon zwei Jahre nachher der besseren Einsicht eines Diel ehrlich huldigend, sein liebes Systemkindlein aufgab und dem Diel'schen System sich anschloß. Man darf dergleichen Beispiele von Entsagung und Aufopferung eigener Gedanken weder allzugering achten, noch unerwähnt lassen, denn sie erscheinen in der That nicht allzuhäufig.

Fast gleichzeitig mit Christ, vielleicht noch etwas vor diesem, stellte der um Thüringens Obstkultur hochverdiente Pfarrer Sickler von Kleinfahnern eine systematische Eintheilung der Aepfel auf, welcher viele Pomologen sich anschlossen, aber ebenfalls eine lange Dauer nicht beschieden war, indem das Diel'sche System die gesammte deutsche Pomologenschaft mit sich fortriß und — damals mit Recht — eine glänzende Alleinherrschaft errang. Indessen verdient auch das System von Sickler, wenigstens des historischen Ueberblickes wegen, hier seine Stelle.

System von Sickler.

Nach diesem Systeme vertheilen sich sämmtliche Aepfel in nur vier Klassen, wozu der Verfasser eine eigene Formentafel mit sechs Bildern der verschiedenen Aepfelformen gegeben hat.

I. Klasse: Aepfel eben so hoch als breit.
- 1. Ordnung: Rundgewölbte Aepfel.
- 2. „ Ganz flach gewölbte Aepfel, dicke Walze.

II. Klasse: Aepfel höher als breit.
- 1. Ordnung: Wie der Bogen eines Zirkels gewölbt, länglichrund.
- 2. „ Beinahe gerade, wie eine lange Walze.

III. Klasse: Aepfel breiter als hoch.
- 1. Ordnung: Wie der Bogen eines Zirkels gewölbt, ein plattrunder Apfel.
- 2. „ Beinahe gerade, wie eine stumpfe Walze.

IV. Klasse: Aepfel, an welchen die Breite nach dem Kelche zu nach und nach abnimmt.
- 1. Ordnung: Geradeaus spitzig, spitziger Kegel.
- 2. „ Abgestumpft spitzig, stumpfer Kegel.

Wir sehen hieraus überzeugend, daß auch hier nur allein die Form klassificirt und unterordnet. Wir sehen aber auch täglich in der Natur, daß eine solche Klassification und Unterordnung auf einer sehr vagen Basis beruht und bestimmte Resultate unmöglich liefern könne. Denn die Erfahrung lehrt, wie schon der eifrige Dittrich 1837 bemerkt hat, daß häufig an demselben Baume und in demselben Jahr Aepfel von so verschiedenen äußeren Formen erscheinen, daß man dieselbe Sorte in alle vier Sickler'sche Klassen unterbringen, auch sogar häufig in deren verschiedene Ordnungen einreihen könnte. Ein solches System können wir demnach heut zu Tage nicht mehr als ein eigentlich kritisches System betrachten, sondern nur als einen der ersten Fortschritte aus dem Chaos an das Licht begrüßen.

Bekanntlich ist keines von allen diesen Systemen genauer, verständlicher und ich möchte sagen philosophischer, als das von dem Altmeister Diel, es ist zugleich die Mutter

von beinahe allen späteren Systemen. Daher darf es, trotz seines ziemlich allgemeinen Bekanntseins, hier nicht übergangen werden; allein wir geben es ohne Berücksichtigung der späteren, sehr geistreichen Ausführungen durch Herrn **Waitz**, weil diese ohnehin nur dessen erste Klasse berühren und, wenigstens meines Wissens, über die andern Klassen sich nicht verbreiteten.

System von Diel.

I. **Klasse:** Kantäpfel.
- 1. **Ordnung:** Aechte Calville.
- 2. " Schlotter-Aepfel.
- 3. " Gulderlinge.

II. **Klasse:** Rosenäpfel.
- 1. **Ordnung:** Zugespitzte, conische oder walzenförmige.
- 2. " Kugelförmige oder platte.

III. **Klasse:** Rambour.
- 1. **Ordnung:** Mit weitem calvilleartigem Kernhaus.
- 2. " Mit engem Kernhaus.

IV. **Klasse:** Renetten.
- 1. **Ordnung:** Einfarbige.
- 2. " Rothe.
- 3. " Graue.
- 4. " Goldrenetten.

V. **Klasse:** Streiflinge.
- 1. **Ordnung:** Platte.
- 2. " Zugespitzte.
- 3. " Längliche, conische oder walzenförmige.

VI. **Klasse:** Spitzäpfel.
- 1. **Ordnung:** Längliche, conische, walzenförmige.
- 2. " Zugespitzte.

VII. **Klasse:** Plattäpfel.
- 1. **Ordnung:** Wahre Plattäpfel.
- 2. " Kugelförmige Plattäpfel.

Gehen wir nun zu einer näheren Erörterung der charakteristischen allgemeinen Kennzeichen dieser Klassen und Ordnungen, so finden wir:

I. Klasse: **Kantäpfel.**

1. Sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst sind sie mit sichtbaren, regelmäßigen, die Frucht nicht entstellenden Rippen oder Kanten versehen.
2. Haben sie ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

1. Ordnung: **Aechte Calvillen.**

a. Laufen von der Mitte an zugespitzt gegen den Kelch zu.
b. Sind mit Duft angelaufen.
c. Haben oder bekommen auf dem Lager eine fettige Schale.
d. Sind nie rein gestreift.

e. Haben ein leichtes, feines, lockeres Fleisch.
f. Haben einen erd= oder himbeerähnlichen (calvilleartigen) Geschmack.

2. Ordnung: **Schlotteräpfel.**

a. Fühlen sich nie fettig an.
b. Sind niemals beduftet.
c. Sind von walzenförmiger, platter, conischer oder zugespitzter Form.
d. Haben keinen balsamischen, sondern meistens nur einen süßlichen oder säuerlichen Geschmack.
e. Haben ein körnigtes, lockeres, meistens gröbliches Fleisch.

3. Ordnung: **Gulderlinge.**

a. Sind nicht so balsamisch, wie die ächten Calvillen, haben aber doch einen gewürzhaften Geschmack.
b. Haben feines, renettenartiges Fleisch.
c. Sind von platter oder conischer Form.
d. Sind mehrentheils und am stärksten nur um den Kelch gerippt.

II. Klasse: **Rosenäpfel.**

1. Sind am Baum mit blauem Duft belaufen.
2. Haben kein zu großes, mehrentheils ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen, mit der Hand gerieben, angenehm.
4. Sind nicht fettig anzufühlen.
5. Sind um den Kelch, oft auch über die Frucht hin, schön und regelmäßig gerippt.
6. Haben ein feinkörnigtes, leichtes, schwammiges und lockeres Fleisch.
7. Haben einen feinen Rosen=, Fenchel= oder Anisgeschmack.
8. Dauern meistens nicht lange, sind mit sehr wenigen Ausnahmen Sommer= oder Herbstäpfel.
9. Sind meistens tulpenartig gestreift.

1. Ordnung: Zugespitzte oder längliche.
2. „ Kugelförmige oder platte.

III. Klasse: **Rambouräpfel.**

1. Sind sämmtlich große Aepfel.
2. Haben mehrentheils zwei ungleiche Hälften, d. h. sind auf einer Seite niedriger als auf der andern.
3. Sind um den Kelch stets gerippt und es laufen breite und erhabene Rippen über die Frucht, wodurch die Form des Apfels unregelmäßig wird.
4. Sind stets breiter als hoch, öfters nur hoch aussehend.
5. Haben sämmtlich ein grobkörnigtes, lockeres, oft sehr angenehmes Fleisch.

1. Ordnung: Mit großem Kernhaus.
2. „ Mit engem Kernhaus.

IV. Klasse: **Renetten.**

1. Alle haben ein feinkörnigtes, feines, kurzabknackendes, festes und dabei dennoch weiches Fleisch.
2. Sind mehrentheils schön geformte Aepfel, an welchen die Wölbung von der Mitte nach dem Kelch, so wie auch nach dem Stiel zu, sich gleichmäßig verliert, oder wenig von einander abweicht.

3. Alle sind grau punktirt, oder haben Rostanflüge, oder wahre Ueberzüge von Rost.
4. Sind, sehr wenige Ausnahmen abgerechnet, nicht fettig anzufühlen.
5. Haben allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche man gewöhnlich Renettengeschmack nennt.
6. Welken sehr gern und müssen am längsten am Baum bleiben.
7. Die eigentlich süßen, dabei gewürzhaften Aepfel werden unter die Renetten gezählt und müssen durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen und durch ihr feines oder festes, abknackendes Fleisch sich dazu eignen.
8. Aepfel, welche ein feines, festes, abknackendes Fleisch haben, wie z. B. die Peppinge, gehören mit zu dieser Klasse, weil sie für sich keine Klasse bilden können.

1. Ordnung: **Einfarbige Renetten.**

a. Haben eine vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe.
b. Haben auf der Sonnenseite keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen; nur stark der Sonne ausgesetzte Früchte können einen leichten Anflug von Röthe annehmen.
c. Haben keine rostigen Ueberzüge, sondern öfters nur unbedeutende Roststreifen.

2. Ordnung: **Rothe Renetten.**

Haben alle Kennzeichen der einfarbigen Renetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe an der Sonnenseite.

3. Ordnung: **Graue Renetten.**

a. Ihre Grundfarbe ist grün, bis zum schmutzigsten, unansehnlichsten Gelb.
b. Die über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge sind sehr sichtbar.
c. Die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.

4. Ordnung: **Goldrenetten.**

a. Sind auf der Sonnenseite schön carminroth verwaschen oder gestreift.
b. Die Grundfarbe wird auf dem Lager ein schönes hohes Gelb.
c. Ueber die Grundfarbe und die Carminröthe der Sonnenseite verbreiten sich leichte, dünne Anflüge oder wahre Ueberzüge von Rost.

V. Klasse: **Streiflinge.**

1. Sind sämmtlich, fast immer abgesetzt, roth gestreift.
2. Die Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur unbedeutend auf der ganzen Sonnenseite sein.
3. Die Streifen können allein stehen, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht noch roth punktirt oder getuscht, oder auch nur verwaschen sein; nur müssen sich auf der Sonnenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig.
5. Sind von Geschmack reinsüß bis zum Sauern.
6. Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, außer wenn man sie zu früh abgenommen hat oder wenn sie überreif geworden sind.
8. Bilden für die Wirthschaft eine sehr bedeutende, aber auch sehr schwierig zu begränzende Klasse.

1. Ordnung: **Platte Streiflinge.**

a. Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, auch breit gedrückt.

b. Sind stets wenigstens $\frac{1}{2}$ Zoll breiter als hoch.

2. Ordnung: **Zugespitzte Streiflinge.**

a. Sind breiter als hoch.

b. Laufen von der Mitte aus spitzig nach dem Kelche zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegelförmig oder pyramidenförmig aussieht und der unteren Hälfte ganz unähnlich ist.

3. Ordnung: **Längliche oder walzenförmige Streiflinge.**

a. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.

b. Laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch hin; oder

c. laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Kelch, als gegen den Stiel hin.

4. Ordnung: **Kugelförmige Streiflinge.**

a. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiele und die nach dem Kelche hin sind sehr ähnlich.

b. Die Breite ist von der Höhe höchstens $\frac{1}{4}$ Zoll verschieden. Auf die Seite gelegt, haben sie eine kugelförmige Gestalt.

VI. Klasse: **Spitzäpfel.**

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind niemals mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, sondern entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu.
5. Sind süß oder weinsäuerlich, bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

1. Ordnung: **Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.**

a. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.

b. Laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch hin; oder

c. laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch hin.

2. Ordnung: **Zugespitzte Spitzäpfel.**

a. Sind breiter als hoch.

b. Laufen von unten nach dem Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel= oder pyramidenförmig aussieht.

VII. Klasse: **Platte Aepfel.**

1. Sind stets breiter als hoch.
2. Sind niemals gestreift.
3. Sind entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Sind niemals fettig anzufühlen.

6. Welken nicht leicht.
7. Sind von Geschmack reinsüß, bis zum Reinsauren.

1. Ordnung: **Rein platte Aepfel.**

a. Der Unterschied der Breite von der Höhe erscheint auffallend.
b. Die Breite beträgt stets ½ Zoll mehr als die Höhe.

2. Ordnung: **Kugelförmige Plattäpfel.**

a. Höhe und Breite sind beinahe gleich.
b. Die Breite beträgt selten ¼ Zoll mehr als die Höhe.
c. Die Frucht, querdurchschnitten, gibt sehr gleich aussehende Hälften.

Wir sehen hieraus, daß nach dem von Christ und anderen Pomologen angenommenen System des rühmlichst bekannten Pfarrers Sickler zu Kleinfahnern, welches die Aepfel lediglich nach ihren äußeren Formen eintheilte, das von Diel ein wesentlicher Fortschritt genannt werden darf. Es ist schwer vorauszusehen, ob dieses Diel'sche System an innerer Haltbarkeit und Logik jemals übertroffen werden wird. Aber daß es in seinen einzelnen Theilen mancher Ausbildung und schärferen Unterabtheilung fähig ist, bewiesen schon die oben erwähnten Versuche von Waitz. Einen neueren Beweis dafür liefert, meines Erachtens, das neueste Werk von dem mehrfach verdienstvollen Eduard Lucas „die Kernobstsorten Würtembergs." Darin gibt derselbe als einen Theil seiner Einleitung, nachdem Oberdieck wohl mit Recht die Beibehaltung des Diel'schen Systemes angerathen hatte, eine Erweiterung dieses Systems. Da sie auf gesunden und natürlichen Principien zu beruhen scheint, so verdient sie wenigstens die Aufmerksamkeit und genaueste Erwägung aller Pomologen. Wir geben sie daher hier wieder.

System für die Apfelsorten, von Eduard Lucas.

Klasse I. **Calvillen, Erdbeeräpfel, Himbeeräpfel.**

Gestalt: Zum größten Theil mittelgroße Früchte von hochgebauter nach dem Kelch fast immer regelmäßig abnehmender Form, mit mehreren über die Wölbung der Frucht hinlaufenden rippenartigen Erhabenheiten.

Schale: fein, zart, nie rauh und berostet, bei der Reife fast immer fettig werdend, am Baum beduftet.

Fleisch: weich, locker, aromatisch, meistens erd- oder himbeerartig schmeckend, hie und da unter der Schale geröthet.

Kernhaus: fast durchgängig offen, Fächer zerrissen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Calvillen.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse II. **Schlotteräpfel, Klapperäpfel.**

Gestalt: Mittelgroße, große und sehr große Früchte von theils plattrundem Bau — Backäpfel —, theils länglich kegelförmigem Bau — Schafsnasen —, theils walzenförmiger Gestalt — wahre Schlotteräpfel —, häufig durch einzelne breite Hervorragungen sehr unregelmäßig; die Wölbung der Frucht niemals völlig eben.

Schale: glatt, meistens glänzend, nur selten fettig werdend, von derber Beschaffenheit.

Fleisch: körnig, locker, etwas grob, selten gewürzhaft, meistens vorherrschend säuerlich oder süßlich.

Kernhaus: groß, unregelmäßig, offen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Schlotteräpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse III. Gulderlinge.

Gestalt: Kleine und mittelgroße Früchte, um den Kelch mehr oder weniger gerippt, theils von plattrunder, nach dem Kelch etwas zugespitzter Form — Bastardcalvillen —, theils länglich kegelförmig oder walzenförmig gebaut — wahre Gulderlinge.

Schale: glatt, häufig etwas rostspurig, meistens gelblich-grün und grünlich-gelb, selten gefärbt.

Fleisch: fein, fast renettenartig, ziemlich fest, süß, weinsäuerlich oder vorherrschend süß und gewürzhaft.

Kernhaus: offen, mit zerrissenen Fächern oder hohlachsig.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Gulderlinge.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse IV. Rosenäpfel.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte, um den Kelch und zum Theil über die Wölbung sanfte Erhabenheiten zeigend, von größtentheils regelmäßigem Bau, häufig hochgebaut und kugelförmig.

Schale: glatt und fein, beduftet, abgerieben glänzend und beim Reiben gewürzhaft riechend, selten rostspurig.

Fleisch: weich, locker, zum Theil schwammig, dem Druck leicht nachgebend, häufig unter der Schale geröthet, von feinem, gewürzhaftem, fenchelartigem oder rosenähnlichem Geschmack.

Kernhaus: in der Regel geschlossen, oft hohlachsig.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Rosenäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse V. Taubenäpfel, Pigeons.

Gestalt: Kleine und mittelgroße, nicht oder nicht regelmäßig gerippte Früchte, von länglich kegelförmigem Bau.

Schale: glatt, glänzend, fein, leicht beduftet, selten Rostspuren zeigend.

Fleisch: feinkörnig, ziemlich fest, saftig und gewürzhaft.

Kernhaus: gewöhnlich viertheilig, selten fünftheilig, theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Taubenäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse VI. Pfundäpfel, Rambouräpfel.

Gestalt: Große und sehr große Früchte, von ziemlich unregelmäßigem Bau, theils plattrund, theils hochgebaut, die eine Hälfte der Frucht kleiner als die andere, mit einzelnen breiten, flachen, über die Frucht hinlaufenden Erhabenheiten.

Schale: glatt und glänzend, derb, oft zähe; Rostspuren selten.

Fleisch: grobkörnig, locker, mit vorherrschender Säure und wenig gewürzhaft.

Kernhaus: meistens sehr groß und offen, doch auch geschlossen und hohlachsig.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Pfundäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse VII. Rambour-Renetten.

Gestalt: Mittelgroße, große und recht große Früchte von mehr oder weniger calvilleartigem oder unregelmäßigem Bau, mit breiten, zum Theil starken Erhabenheiten um die Kelchwölbung oder auch über die ganze Frucht.

Schale: ziemlich derb, selten ganz glatt, meistens rostspurig, grundfarbig oder nur unbeständig auf der Sonnenseite geröthet, nie gestreift.

Fleisch: abknackend, theils fein- und theils grobkörnig, von erhabenem, süß-weinsaurem Geschmack.

Kernhaus: meistens weitkammerig, offen und geschlossen.

Ordnungen:

1. Glattschalige, 2. Rauhschalige Rambour-Renetten.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse VIII. Einfarbige oder Wachs-Renetten.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von regelmäßiger runder oder plattrunder Form, selten hochgebaut, ohne auffallende Erhabenheiten.

Schale: theils glatt und glänzend, theils namentlich auf der Kelchwölbung rostspurig, bei einzelnen Sorten fettig werdend, ohne Röthe oder mit nur wenig und nicht constantem Roth auf der Sonnenseite.

Fleisch: fest oder markig, feinkörnig, von erhabenem, süß-weinsäuerlichem, zum Theil sehr vorzüglichem Geschmack.

Kernhaus: gewöhnlich regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Glattschalige, 2. Rauhschalige Wachs-Renetten.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse IX. Borsdorfer Renetten.

Gestalt: Kleine, höchstens mittelgroße, sehr regelmäßige Früchte von runder oder plattrunder Form.

Schale: glatt, glänzend, mit einzelnen Warzen und Rostanflügen, grundfarbig, deckfarbig und auch undeutlich oder selbst ziemlich rein gestreift.

Fleisch: fest, sehr feinkörnig, von erhabenem eigenthümlich süßem und süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Borsdorfer=Renetten.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse X. Rothe Renetten, Russets.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von verschiedenem Bau, theils kuglig und plattrund, theils hochgebaut mit meistens ebener, nur selten durch flache Erhabenheiten unebener Kelchwölbung.

Schale: glänzend, meistens glatt, nur selten rostspurig, deckfarbig oder gestreift auf grünlich=gelber, hellgelber, aber nie vollkommen goldgelber Grundfarbe; die Röthe gewöhnlich rein und ohne Rostspuren.

Fleisch: fein, abknackend, zum Theil markig und sehr gewürzhaft, von süß=weinsäuerlichem, erhabenem Geschmack, hie und da unter der Schale geröthet.

Kernhaus: theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen:

1. Deckfarbige, 2. Gestreifte Rothe Renetten.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XI. Graue Renetten, Lederäpfel.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von kugelförmiger und plattrunder, selten hochgebauter Form und meistens völlig regelmäßigem Bau.

Schale: durch Anflüge, Figuren und Ueberzüge von Rost rauh, meistens grundfarbig, selten gefärbt; die Grundfarbe graugrünlich=gelb bis mattgelb; die Röthe durch Rostspuren unrein.

Fleisch: fein, markig, süß, weinsäuerlich und recht gewürzhaft — **wahre Lederäpfel** — oder gewürzhaft=süß — **Fencheläpfel.**

Kernhaus: regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige, 3. Gestreifte Lederäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XII. Gold=Renetten.

Gestalt: Mittelgroße und große, plattrunde, kugelige und hochgebaute Früchte, mit theils regelmäßiger, theils gerippter Kelchwölbung; nicht selten ziehen sich breite, flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Schale: ziemlich glatt, selten ganz glatt, bald mehr, bald minder rostspurig, besonders auf der Sonnenseite, wodurch die Röthe oft unrein wird; die Grundfarbe hochgelb und goldgelb, die Deckfarbe theils getuscht, theils gestreift. Früchte von jungen Bäumen glatter und geschmeidiger im Anfühlen als solche von ältern, die immer rauher sind.

Fleisch: sehr fein, saftvoll, markig, häufig gelblich, sehr gewürzhaft und größtentheils von erhabenem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen:

1. Deckfarbe, 2. Gestreifte Gold=Renetten.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XIII. **Streiflinge.**

Gestalt: Kleine, mittelgroße, große, nur selten sehr große Früchte von sehr verschiedenem Bau, vorherrschend rundlich, hochgewölbt, kegelförmig und gerippt.

Schale: glatt, glänzend, theils fein=, theils derbhäutig, häufig beduftet, gestreift und getuscht gestreift, selten rostspurig.

Fleisch: theils fest und körnig, theils auch schwammig, öfters röthlich unter der Schale, gewöhnlich rein weinsäuerlich, seltener süßsauer und süß; wahres Gewürz fehlt.

Kernhaus: meistens regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Matäpfel; Früchte mit weiter Kelcheinsenkung, unebener Kelchfläche, plattrund und hochgebaut kugelförmig.

2. Bohnäpfel; Früchte mit unbedeutender Kelcheinsenkung und schiefer Kelchfläche, länglich=rund, häufig schief geformt.

3. Runde Streiflinge; Früchte mit ebener Kelchfläche von länglich= oder plattrunder Form.

4. Zugespitzte Streiflinge; Früchte mit kleiner unbedeutender Kelchfläche und von länglich zugespitzter oder rundlich zugespitzter Form.

5. Gerippte Streiflinge; Früchte mit durch Rippen oder rippenartige Erhabenheiten unregelmäßiger Kelchfläche; auch die Wölbung uneben.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XIV. **Spitzäpfel.**

Gestalt: Meistens mittelgroße und nur selten sehr große Früchte, von hochgebauter, länglich=kegelförmiger oder abgestutzt=kegelförmiger, öfters unregelmäßiger Gestalt.

Schale: glatt, glänzend, fein, ohne Duft, grund= und deckfarbig, nie gestreift.

Fleisch: locker und mürb, süßlich und weinsäuerlich selten rein sauer.

Kernhaus: regelmäßig, meistens geschlossen, zum Theil hohlachsig.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige Spitzäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Klasse XV. **Plattäpfel.**

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von plattrunder oder flachkugeliger Form, gewöhnlich breiter als hoch.

Schale: glatt, glänzend, fest, grund= und deckfarbig, nie gestreift, häufig beduftet, aber nie fettig werdend.

Fleisch: weiß und grünlich=weiß, meistens fest und abknackend, selten mürb und markig, rein süß bis rein sauer, nie wahrhaft gewürzhaft.

Kernhaus: meistens regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen:

1. Grundfarbige, 2. Deckfarbige Spitzäpfel.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Während dessen entwickelte sich abermals ein neues wissenschaftliches System unter den Händen des ebenso gelehrten als praktisch bewanderten Pfarrers zu Friemar, meines verehrten Freundes Wilhelm Koch. Ich wollte hier nur darauf aufmerksam machen,

denn dieses System hier selbst zu entwickeln, liegt außer meiner Macht, da ich nicht einmal weiß, ob es bereits völlig ausgearbeitet und vollendet ist. Täuscht mich indessen mein Gedächtniß nicht, so ist Freund Koch dabei wieder gewissermaßen auf das Manger'sche System zurückgekommen und modificirt dasselbe mit logischer Schärfe. Solche Männer müssen bei der neuen allgemeinen deutschen Arbeit sich eifrigst betheiligen und in ihren nächsten Umgebungen dafür werben und wirken. Diese Aufzählung von Systemen ertheilt wenigstens die vielleicht nicht ganz nutzlose Lehre, daß, wie wir in Deutschland alle zehn Jahre eine Philosophie auftauchen sehen, wir auch wahrscheinlich die Freude erleben, alle zehn Jahre ein neues pomologisches System studiren zu können. Was damit für die Praxis selbst wesentlich gewonnen werden könne, will mir, ich bekenne es nochmals offen, auch heute noch nicht recht einleuchten.

Indessen glaube ich, nicht mit Stillschweigen übergehen zu dürfen, was zwischen den Systemen von Diel und Lucas in dieser Gattung von pomologischer Arbeit am lautesten sich hervordrängte. Dergleichen gehört zur Geschichte der Wissenschaft und der ganzen Richtung einer Zeit, wenngleich es weder in diese noch in jene wesentlich einzugreifen geeignet ist. Es erscheint sogar nothwendig, bei der natürlichen Parteiung und Zerrissenheit auch an solche Dinge zu erinnern, indem ohne Zweifel auch dieses System manchen Anhänger gefunden haben wird, der sich nun um alle andern Pomologen und Systeme nicht mehr bekümmert, mithin in Wissen und Erfahrung hinter der Zeit zurückbleiben muß. Ich meine das System von dem mehrseitig talentvollen F. J. Dochnahl. Es erschien 1847, keineswegs ohne Sang und Klang, im Gegentheil sehr laut sich verkündend. Mit einiger Emphase bedauert dessen Einleitung den früheren Mangel alles Wissenschaftlichen und Botanischen in den pomologischen Systemen und erklärt, diesem schreienden Uebelstande endlich mit einem Schlage abhelfen zu wollen. Ich gebe hier auch dieses System und die freundlichen Leser mögen sich selbst nach dessen Einsichtsnahme aufrichtig sagen, ob in diesem Systeme irgend eine wesentliche Vervollkommnung enthalten sei, ob eine neue Richtung und Helle der Wissenschaft daraus hervorleuchte und ob aus der Beifügung einer Anzahl von lateinischen Benennungen eine größere Aufklärung hervorgehen könne.

System von F. J. Dochnahl.

Erste Abtheilung.

Pleuroidea, Pleuroideen.

Kant- oder Rippenäpfel.

Ueber die Frucht hin laufen scharfe oder flache Rippen, welche besonders an der Kelchfläche, oft auch nur an derselben deutlich sichtbar sind.

I. Klasse.

Mala cydoniaria, Quitten-Aepfel.

Haben theils einen ausgezeichnet starken, gewürzten, theils balsamischen Geschmack und meistens ein großes, geöffnetes Kernhaus.

1. Ordnung.

Calvilla, Calvillen.

1. Haben ein großes, herzförmiges, an der Achse geöffnetes, oft ganz zerrissenes Kernhaus, das auf dem Stiele aufsteht und meistens mit der Spitze bis zur Kelchröhre reicht.
2. Laufen meistens über der Mitte der Frucht zugespitzt gegen den Kelch zu.
3. Sind regelmäßig, meist mit fünf, die Frucht nicht entstellenden Rippen versehen.
4. Am Baume mit Duft angelaufen, und
5. nie rein gestreift.
6. Das Fleisch ist weich, locker, fein und leicht, mit einem balsamischen, am meisten Erdbeer- oder Himbeer-Geschmack.
7. Der Kelch meistens geschlossen.
8. Viele bekommen im Liegen eine fettige Schale.

1. Gruppe.

Fructus rubri, rothe Früchte.

Die Röthe die Frucht beinahe oder ganz überziehend.

2. Gruppe.

Fructus bicolores, zweifarbige Früchte.

Gelb, mit hervortretender Röthe gestreift-getuscht.

3. Gruppe.

Fructus lutei, gelbe Früchte.

Weiß-, gold- oder grünlich-gelb, bisweilen etwas roth angelaufen.

2. Ordnung.

Pseudo-Calvilla, Bastard-Calvillen.

1. Kernhaus calvillenartig, sehr groß und offen.
2. Kelchröhre breit und gewöhnlich sehr kurz.
3. Meistens gegen den Kelch etwas zugespitzt und gegen den Stiel platt zugewölbt.
4. Sind am stärksten um den Kelch gerippt.
5. Haben einen gewürzten, aber keinen balsamischen Calvillengeschmack.
6. Feines, festes, nicht sehr saftreiches, fast renettenartiges Fleisch.

(Die Gruppen wie bei der ersten Klasse.)

II. Klasse.

Mala pyraria, Birn-Aepfel.

Haben weder balsamischen, noch gewürzten Geschmack, sind reinsüß oder säuerlich und haben körniges, lockeres Fleisch.

1. Ordnung.

Tremaria, Tremarien oder Schlotteräpfel.

1. Meist große Aepfel, deren Schale nicht fettig und nicht duftig ist.
2. Haben auch Rippen, aber nicht so regelmäßig wie die Calvillen.
3. Kernhaus sehr groß, unregelmäßig, weit und gewöhnlich offen.
4. Kelchröhre meist breitkegelförmig und in der Regel nicht ganz auf das Kernhaus herablaufend.
5. Sind von Form platt, conisch, walzenförmig oder zugespitzt.
6. Körniges, lockeres, meist gröbliches Fleisch, ohne starken, balsamischen Geschmack.

7. Blätter der Bäume groß, ziemlich stark gezahnt und weniger wollig, wie bei den Calvillen und Bastard-Calvillen.

1. Gruppe.

Fructus unicolores, einfarbige Früchte.

Grün-, grünlich- oder gold-gelb und nur schwach geröthet.

2. Gruppe.

Fructus bicolores, zweifarbige Früchte.

Gelb oder grün und deutlich mit Roth gestreift oder getuscht.

2. Ordnung.

Rambura, Ramburen.

1. Sind sämmtlich große Aepfel.
2. Haben fast immer zwei ungleiche Hälften.
3. Sind stets breiter als hoch, manchmal nur hoch aussehend.
4. Nur am Kelche mit Rippen, oft in unregelmäßiger Anzahl, versehen, die aber oft breit-erhaben und unregelmäßig über die Frucht hinlaufen.
5. Welken nicht, sondern werden bei Ueberreife stippig.
6. Fleisch grobkörnig, selten gewürzhaft, doch oft recht angenehm.

1. Gruppe.

Fructus capsulis amplis, Früchte mit großem Kernhaus.

2. Gruppe.

Fructus capsulis angustis, Früchte mit engem Kernhaus.

Zweite Abtheilung.

Sphaeroidea, Sphäroideen.

Rundäpfel.

An der Frucht und auch an der Kelchfläche derselben sind wohl bisweilen Erhabenheiten, aber nie eigentliche Rippen zu bemerken.

III. Klasse.

Mala mespilaria, Mispel-Aepfel.

Haben einen süßen, gewürzhaften, meist Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack und meist kein unverhältnißmäßig großes Kernhaus.

1. Ordnung.

Apiana, Apianen oder Rosenäpfel.

1. Haben weiches, lockeres und markiges Fleisch, von meistens feinem Korn und öfters von schneeweißer Farbe.
2. Kernhaus meist regelmäßig und geschlossen.
3. Sind um den Kelch, oft auch über die Frucht regelmäßig oder gar nicht gerippt.
4. Haben einen balsamischen Geschmack, der mit einem starken Wohlgeruch begleitet ist.
5. Riechen angenehm, besonders wenn sie warm gerieben werden.
6. Häufig mit blauem Duft am Baume belaufen und tulpenartig gestreift.
7. Meist kleine oder mittelgroße Früchte.
8. Meistens keine Daueräpfel, und im nämlichen Jahre mit ihrem Wohlgeschmack am Ende.

1. Gruppe.

Fructus oblongi, längliche Früchte.

2. Gruppe.

Fructus sphaerici, kugelförmige oder plattrunde Früchte.

2. Ordnung.

Reinetta, Renetten.

1. Sind meist die regelmäßigsten, schönsten Aepfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch und nach dem Stiele sich ähnlich ist, oder nicht stark contrastirt.
2. Alle sind punktirt, oder haben rostige Anflüge oder wahre Rostüberzüge.
3. Sind nur selten etwas fettig, meist rauh anzufühlen.
4. Welken also sehr gern. (Müssen daher so lange als möglich am Baum hängen bleiben.)
5. Haben feinkörniges, kurz abknackendes, festes oder feines, dabei weiches, pepping=artiges Fleisch.
6. Sind nur allein mit einer erhabenen, gewürzten, zuckerhaften Säure begabt, die man Renettengeschmack nennt.

1. Gruppe.

Fructus unicolores, einfarbige Früchte.

1. Haben eine vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe.
2. Haben sonst keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur besonnte Früchte können einen Anflug von Röthe haben.
3. Rostige Ueberzüge fehlen, nur sind manchmal unbedeutende Anflüge von Rost=streifen vorhanden.

2. Gruppe.

Fructus rubri, rothe Früchte.

Haben alle Eigenschaften der einfarbigen Renetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite.

3. Gruppe.

Fructus ravi, graue Früchte.

1. Ihre Grundfarbe ist grün, bis zum schmutzigen unansehnlichen Gelb.
2. Die Rostanflüge sind sehr sichtbar.
3. Die Sonnenseite ist oft schmutzig=, bräunlich= oder ockerfarbig=roth.
4. Welken alle sehr stark.

4. Gruppe.

Fructus aurei, gelbe oder Gold=Früchte.

Goldrenetten.

1. Sind auf der Sonnenseite schön carmoisinroth verwaschen oder gestreift.
2. Die Grundfarbe wird im Liegen schönes hohes Gelb.
3. Ueber die Grundfarbe der Carmoisinröthe verbreiten sich leichte dünne Anflüge oder wahre Ueberzüge von Rost.

IV. Klasse.

Mala malaria, Reine Aepfel.

Sind von Geschmack rein süß oder weinsäuerlich bis zum Reinsauern.

1. Ordnung.

Striola, Striolen oder Streiflinge.

1. Sind alle und fast immer abgesetzt roth gestreift.
2. Entweder um die ganze Frucht, oder nur unbedeutend auf der Sonnenseite.
3. Die Streifen können allein, d. h. rein gestreift sein; oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punktirt, getuscht oder rein verwaschen sein, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig.
5. Welken nicht, oder nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihr Reifepunkt passirt ist.

1. Gruppe.

Fructus depressi, platte Früchte.

1. Sind in ihrer Wölbung nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden und breit gedrückt.
2. Sind stets mindestens einen halben Zoll breiter als hoch.

2. Gruppe.

Fructus acuminati, zugespitzte Früchte.

1. Sind breiter als hoch.
2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte derselben kegel- oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

3. Gruppe.

Fructus oblongi, längliche oder walzenförmige Früchte.

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch, oder
3. von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als auch gegen den Kelch zu.

4. Gruppe.

Fructus sphaerici, kugelförmige Früchte.

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiele ist der nach dem Kelch ähnlich.
2. Die Breite ist von der Höhe gar nicht, oder nur um $\frac{1}{4}$ Zoll verschieden.
3. Auf die Seite gelegt, haben sie eine kugelförmige Gestalt.

2. Ordnung.

Contubernalia, Contubernalien, Troß- oder Wirthschaftsäpfel.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie gestreift und entweder einfarbig oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
3. Welken nicht leicht.
4. Sind nicht fettig anzufühlen, und
5. nie mit Duft belaufen.

1. Gruppe.

Fructus acuminati, zugespitzte Früchte.

Laufen gegen den Kelch spitzig verjüngt zu.

2. Gruppe.

Fructus depressi, platte Früchte.

Sind stets breiter als hoch.

Inmitten aller dieser wirklich oder scheinbar wissenschaftlichen Bestrebungen erschien plötzlich ein Versuch zu einer sogenannten natürlichen Eintheilung der Kernobstsorten. Der Gegensatz zwischen natürlich und wissenschaftlich hat in allen solchen Dingen vorhinein etwas Bedenkliches, immer aber etwas Unwahres. Das wissenschaftliche System von Linné ist um kein Haar weniger natürlich, als das sogenannte natürliche von Jussieu. Ebenso glaube ich, daß dieses neue, sogenannt natürliche System für die Eintheilung der Kernobste um kein Haar weniger wissenschaftlich ist, als alle bisher besprochenen Systeme. Denn dieses, wie jene, beruhen auf einer Wahrnehmung von gewissen äußeren Charakteren an den verschiedenen Obsten. Wie dem aber sein möge, genug, im Jahre 1845 erschien der Freiherr Johann von Aehrenthal in Böhmen mit seiner „Anleitung, unter den, in Deutschland bekanntesten Kernobstsorten, ohne Beihülfe wissenschaftlicher Systeme, eine den verschiedenen Zwecken entsprechende Wahl selbst treffen zu können u. s. w."

Dieser Mann gehört unter die eifrigen Pomologen Böhmens, er ist ein lebendiger Verehrer von Diel und Oberdieck, er war ein vertrauter Genosse des vielbewanderten Rößler und scheint an Erfahrung nicht minder reich zu sein, als an Wissen. Sein Buch ist ein jedenfalls interessantes und es trägt das Gepräge einer gewissen Originalität viel deutlicher und gedankenreicher an der Stirne, als gar viele unserer neueren pomologischen Schriften. Dennoch scheint es der Mehrzahl der Pomologen fremd geblieben zu sein und auch beim deutschen größeren Publikum eine bedeutende Verbreitung nicht erlebt zu haben, indem ich davon nirgends eine Spur finden konnte.

Interessant nenne ich dieses Buch, weil es in seinen Aufzählungen der Kernobste dem Praktiker eine nützliche Uebersicht verschafft, wie solche, meines Erinnerns, in keinem andern Werke gleich ausführlich enthalten ist. Interessant nenne ich es ferner, weil die ganze Einleitung von 28 Großoctavseiten eine Reihe von Gedanken und Erörterungen umfaßt, worüber ausführlicher zu verhandeln längst Sache der Journalistik und der pomologischen Schriftsteller gewesen wäre, sei es nun, um anzupreisen oder um zu widerlegen.

Unter Anderm sagt der Verfasser S. 11: „Die Idee einer gleichförmigen Uebereinstimmung in den Benennungen, wenn auch nur in meinem Vaterlande zu erzielen, muß als durchaus unerreichbar aufgegeben werden, so schön sie an und für sich ist. Auch ich huldigte ihr einst, bis mir eine bessere Ueberzeugung ward."

Daß ich der Ueberzeugung des Freiherrn von Aehrenthal nicht vollkommen sein könne, beweist schon dieses Buch an sich. Ich glaube in der That nur an eine solche Unmöglichkeit, so lange für die Ausführung nur von einem Einzelnen die Rede ist; aber ich glaube nicht daran, sobald dazu die Hülfe Mehrerer oder Vieler in Anspruch genommen wird. Indessen muß bei allen solchen Dingen Einer, den Anfang machend, sich selbst gleichsam zum Opfer bringen, und ich glaube in mir selbst Berufs genug zu einem solchen Opfer zu erkennen. Hätte Herr von Aehrenthal nur ein Bischen mehr Selbstvertrauen und Muth gehabt, so hätte er mir unsäglich viele Arbeit und Mühe erspart, aber auch manchen Genuß und die angenehme Bekanntwerdung mit den pomologischen Werken unsers Jahrhunderts mir entzogen. Er sagt auf derselben Seite weiter:

„Der Gebrauch des Obstes, von dem feineren verwöhnten Gaumen des Städters bis zu dem Geschmacke des einfachen Landmanns entscheidet hier, und bezeichnet nach

meiner Ansicht jene Bestimmungen, innerhalb deren Grenzen sich ein durchaus praktisches System für Obstgattungen, in soweit dieß den Namen eines Systems verdient, bewegen muß."

„Ob ein Apfel, eine Birne zum Genusse der Tafel, zum rohen Genusse, zu irgend einem wirthschaftlichen Gebrauche geeignet sei, auf das kommt es hier vor allem andern an, und eine solche Beurtheilung ist wohl den Sinnen so zugänglich, daß dabei ein Irrthum sich nicht so leicht ergeben kann, oder wenigstens unschädlich wird. Auf etwas mehr oder weniger kommt es dabei nicht an, und während sich der Forscher bei den bisherigen Systemen in Ansehung einer ihm unbekannten Obstsorte durch Vergleichuug der Formen, des Kelchs, des Stiels, des Geschmackes, der Fructification überhaupt und der Vegetation abmüht, ob die vorliegende Frucht unter die Calvillen, Rosenäpfel, Renetten u. s. w. gehöre, muß es doch auch einen andern Weg geben, um zu dem Hauptzwecke, nämlich einer unwandelbaren Bestimmung über die Güte, Nutzen und Anwendbarkeit einer Obstsorte, auch ohne Anwendung irgend eines Systemes, zu gelangen."

„Während es sich darum handelt, z. B. einen ächten, weißen oder rothen Wintercalville, eine ächte, französische, graue Renette, eine ächte, rothgestreifte, grüne Renette, einen ächten Limonenpepping, eine Bergamotte, Crasanne, eine Comperette, Diel's Butterbirne ꝛc. zu überkommen, so begreift dieser Wunsch doch nichts anderes in sich, als einer Frucht habhaft zu werden, welche einen vorzüglichen Geschmack mit größerer oder minderer Tragbarkeit, längerer oder kürzerer Dauer verbindet und das leistet, was man vom Obste überhaupt fordert: einen ausgezeichneten Geschmack, Fruchtbarkeit, Dauer und Anwendbarkeit für den rohen Genuß oder einen wirthschaftlichen Gebrauch. Hat eine Frucht alle diese Eigenschaften in sich vereint, so ist wohl darüber kein Zweifel, daß sie den Vorzug vor allen andern verdient, welche diese Eigenschaften in einem mindern Grade besitzen."

„Um dieses bestimmen zu können, braucht es keiner besondern Vorkenntnisse, nur gesunder Sinne, und wenn ich eine Frucht mit den ersten Eigenschaften erhalte, so muß mir ihre Benennung und andere der Fructifikation entnommene Abzeichen gleichgültig sein, ich pflanze sie fort, ich vermehre sie, und jeder, dem ich sie dann mittheile, kann sicher sein, eine seinem Zwecke und seinen Forderungen ganz entsprechende Frucht zu erhalten."

Mit dieser Ansicht scheint mir denn doch der Verfasser nicht ganz im Recht zu sein, denn wird man jetzt, wo alle Obste ihre eigenen Benennungen haben, hundertfältig und oft sehr herb getäuscht, so würde man dieß zehntausendfältig, wenn die Namen der Obste gar keine wissenschaftliche Basis und gar nichts Conventionelles an sich trügen: das Chaos müßte nothwendiger Weise noch chaotischer werden. Doch hören wir den Verfasser weiter:

„Benennungen sind nichts Wesentliches, und die Behauptung, daß der wissenschaftliche Forscher, dem hier kein unwandelbares Naturprincip zur Seite steht, und der bloße Laie recht gut nebeneinander gehen können, ist nichts Außerordentliches."

„Beide kommen bei der verschiedenen Richtung, die sie einschlagen, dennoch endlich am Ziele wieder zusammen, denn im Grunde arbeiten Beide dennoch dahin, die Haupteigenschaften einer Obstsorte in Beziehung auf den Grad ihrer Brauchbarkeit und Vorzüge zu bestimmen: der Erstere geht dabei wissenschaftlich, der Andere bloß nach sinnlichen Wahrnehmungen vor. ...."

„Weit entfernt, in die Kritik der bestehenden Systeme, welche für den wissenschaftlichen Forscher von entschiedenem Nutzen sind, eingehen oder wohl gar die bestehenden vermehren zu wollen, beschränke ich mich bloß darauf, den Weg zu bezeichnen, den der Laie einzuschlagen hätte, um das nämliche Ziel, vielleicht noch sicherer, zu erreichen."

„Die Mehrzahl derjenigen, welche sich als Folge ihres Berufs, theils als Grundbesitzer, theils als bloße Liebhaber mit der Obstbaumzucht beschäftigen, besteht denn doch nur aus solchen, bei welchen in der Regel weder wissenschaftliche Vorbildung, noch Zeit und Muße zu mühevollen Forschungen vorausgesetzt werden darf, denen aber doch daran liegt, gute, ihren verschiedenartigen Zwecken entsprechende Obstsorten zu besitzen, und jene, die sie schon haben, erwerben oder auffinden, nach einer feststehenden Norm zu ordnen. Das Sinnliche ist dabei das Nächste, das Allgemeine gut, die übrigen Beobachtungen sind Sache einer leicht zu machenden Erfahrung. Einfachheit der Behandlung und Wahrheit im Resultate müssen denn doch diesen Weg empfehlen."

„Daß ich meine Ansichten zunächst auf den Geschmack einer Frucht stütze, geht wohl schon aus dem Gesagten sattsam hervor; da aber denn doch zum Ordnen eine Feststellung der Folge und Vergleichung nöthig wird, halte ich dafür, daß nebst der Güte auch die Tragbarkeit und Dauer einer Frucht jene Bestandtheile wären, nach welchen bei den verschiedenen Kernobstsorten dieses Ordnen vorgenommen werden könnte, und da nun einmal eine gewisse Absonderung (Klassifikation) und eine Unterscheidung (Ordnung) aus der Natur der Sache nicht wohl vermieden werden können, so nehme ich folgende Bestimmungen an, welche mir hinreichend zu sein scheinen, um den beabsichtigten Zweck zu erreichen."

„Vor allem Andern nehme ich also drei Hauptabtheilungen an, von welchen die

I. Früchte von ausgezeichnetem, sehr erhabenem, besonders gewürzhaftem Geschmack; die

II. Früchte von bloß angenehmem guten Geschmack, ohne auffallende Erhabenheit oder Gewürz, mit allen Abstufungen der Zuckersüße, und bei Aepfeln bis zur feinen Weinsäure; die

III. bei Aepfeln reinsäuerliche oder wirklich saure, bei den Birnen insbesonders herbe, wenngleich selbst noch mit geringer Beimischung einer zuckerartigen Süße begabten Früchte enthält."

„Jede dieser drei Abtheilungen würde in fünf Klassen zerfallen, und zwar kämen Früchte von jeder der angenommenen drei Abtheilungen zu stehen: in die

1. Klasse. Obstsorten der größten Tragbarkeit und Dauer, d. h. bis tief in das Frühjahr oder darüber hinaus.

2. Klasse. Früchte mit großer Tragbarkeit und Dauer, d. h. bis zum oder in das Frühjahr.

3. Klasse. Früchte mit geringerer Tragbarkeit, aber langer Dauer, d. h. bis zum Frühjahr.

4. Klasse. Früchte mit vieler Tragbarkeit, aber kurzer Dauer, d. h. Sommerfrüchte, längstens bis zu Weihnachten oder wenig darüber hinaus. Endlich die

5. Klasse. Früchte mit weniger Tragbarkeit und kurzer Dauer, d. h. Sommerfrüchte, die längstens bis Weihnachten oder wenig darüber hinaus sich halten."

„Der leichteren Unterscheidung wegen könnten bei den **Aepfeln** als Ordnungen aufgestellt werden:

a. Kantartige, Kantäpfel.
b. Kugelförmige.
c. Parabolische.
d. Plattaussehende oder wirklich Platte.
e. Zugespitzte und wirkliche Spitzäpfel.
f. Konische und Walzenförmige.

Bei den Birnen:

a. Rein Birnförmige.
b. Kegelförmige oder Konische.
c. Rein Kreiselförmige.
d. Kreiselförmige mit aufgesetzter stumpfer Spitze.
e. Flaschen- oder Kürbisförmige.
f. Mit starkvorstehenden Höckern oder Beulen an der Frucht."

„Dieß wäre nun meine Idee einer meines Erachtens sehr praktischen, auf sehr einfachen Grundlagen ruhenden Bestimmung der Kernobstsorten, für die Mehrzahl und für den Laien."

„Daß der Geschmack einer Frucht als eines der wesentlichsten Erfordernisse bei den verschiedenen Abstufungen angenommen wurde, dürfte für Viele ein Anstoß und die Haupteinwendung gegen die von mir aufgestellte Ansicht sein."

„Allein zunächst frage ich, auf was hat der Veteran der deutschen Pomologen, der Geheimerath Diel, sein System bei den Birnen in Beziehung auf die angenommenen Klassen gegründet, als auf den Geschmack, ohne daß man, soweit es mir bekannt ist, dieß anstößig gefunden hätte. Sollte man die nämliche Anwendung bei den Aepfeln verwerfen?"

„Dieß ist wohl ein triftiger, aber nicht der einzige Grund zur Rechtfertigung der Annahme des Geschmacks als eines der ersten Erkennungszeichen der von mir angenommenen Bestimmungen. Denn zugegeben, daß der Geschmack von einer Sache abstracter und individueller Natur ist; zugegeben auch, daß das Urtheil nie verschiedener als in Sachen des Geschmacks sich ausspricht; zugegeben endlich, daß Klima, Standort und Boden einen Unterschied in dem Geschmacke derselben Frucht hervorbringen, so kann doch deßhalb der Geschmack als zunächst bestimmendes Kennzeichen nicht unbedingt verworfen werden."

„Ausgemacht bleibt es, daß der Geschmack eine untrügliche Mittheilung der äußeren Sinne ist, die wohl nach der Beschaffenheit eines Individuums, nach der Organisation seiner Geschmackswerkzeuge verschieden sein, aber nie bis dahin gehen kann, daß dasselbe Individuum bei verschiedenen Früchten gar nicht zu unterscheiden vermöchte, was besser, süßer, angenehmer, gewürzhafter, kräftiger als eine andere Frucht schmeckte, und an diesem ist es schon genug. Denn es handelt sich nicht darum, ob alle Menschen bei derselben Frucht gerade einen und denselben Geschmack finden oder haben, sondern bloß darum, ob sie einen Unterschied zu machen vermögen."

„Der Unterschied, der im Geschmacke aus klimatischen Verhältnissen, aus der Lage und Bodenbeschaffenheit hervorgehen kann, gleicht sich wieder dadurch aus, daß man als

eine richtige Folgerung annehmen muß, daß, sowie Früchte verschiedener Sorten in einem wärmeren Klima wohl einen besseren Geschmack haben, doch in einem kälteren oder weniger zusagenderen Klima derselbe Unterschied zwischen allen Früchten statt haben wird, folglich im letzteren Falle doch immer nur den Früchten des nämlichen Klima's und derselben Lage, abermals bloß jene für die erste Abtheilung ausgewählt werden würden, welche sich vor den übrigen auszeichnen. Daß Lage und Bodenbeschaffenheit nicht nur auf die Güte einer Frucht, sondern überhaupt auch auf ihre Größe, Farbe, ja selbst zum Theil auf die Form und andere äußere Abzeichen einen solchen Einfluß üben, daß sich eine Frucht selbst mit Anhandnehmung der bestehenden Systeme oft schwer bestimmen läßt, ist ein Erfahrungssatz, kann aber keine gegründete Einwendung gegen meine geäußerte Ansicht sein, da in dem einen wie in dem andern Falle die anscheinende Schwierigkeit dadurch zu heben ist, daß nicht wohl vorausgesetzt werden kann, daß z. B. in einem Garten oder sonstiger Baumanlage eine durchaus gleiche Bodenbeschaffenheit sich befindet, oder die Lage durchaus gleich ist, so daß nur bei einiger Aufmerksamkeit und Vergleichung das richtige Verhältniß auch in Beziehung auf Güte nicht herausgefunden werden könnte."

„Die Verschiedenheit der Jahrgänge entscheidet vollends gar nichts, sie ist so sehr in die Augen springend, so allgemein bemerkbar, daß es wohl Niemanden, auch dem ungebildetsten Laien nicht einfallen wird, die Früchte eines solchen Jahrganges zum Maßstabe seiner Bestimmungen anzunehmen."

„Zur näheren Feststellung meiner Ansichten und zur Belehrung derjenigen, welche davon Gebrauch machen wollten, finde ich es durchaus nothwendig, mich darüber auszusprechen, was ich unter den angenommenen verschiedenen Abstufungen des Geschmacks, der Tragbarkeit und Dauer verstehe und verstanden wissen will."

„Ausgezeichnet von Geschmack nenne ich jene Frucht, bei deren Genusse das Erhabene und Gewürzhafte vorherrscht, d. h. die eine so glückliche Mischung des Saftes enthält, die dem Gaumen im höchsten Grade auffällt, sich mit bekannten, besondern Gewürzen vergleichen läßt, durch eine eigentliche Frische besonders erquickend, bei viel Zuckersüße, ohne Beimischung roher Stoffe, das enthält, was man mit Muskateller-, Ananas-, Zimmet-, Erd- oder Himbeergeschmack auszudrücken pflegt, und im Vereine aller oder doch der meisten dieser Eigenschaften alle andern Früchte übertrifft."

„Der Geschmack einer Frucht kann als gut und angenehm angenommen werden, wenn ihr auch die Eigenschaft des auffallend Gewürzhaften und Erhabenen abgeht, die Mischung des Saftes aber noch immer so beschaffen ist, daß selbe mit allen Abstufungen der Süße bis zur feinen Weinsäure herab, dem Gaumen in der Art zusagt und befriedigt, daß sich derselbe zur Wiederholung des Genusses aufgefordert fühlt, ohne die besonderen auszeichnenden Eigenschaften der ersten Abtheilung zu vermissen. Welche Früchte bloß sauer, herb oder lediglich rein säuerlich sind, dabei mitunter auch hülsiges, trockenes, steiniges, grobes Fleisch haben, dieß unterscheidet gewiß jeder Gaumen, und wenn auch diese Früchte eine geringe Beimischung von einer zuckerartigen Süße enthalten, so macht dieß in Verbindung mit den obigen Eigenschaften höchstens eine oder die andere Frucht im Geschmacke relativ besser; derlei Früchte können also mit vollem Rechte in keine andere als in die dritte Abtheilung fallen, obwohl ich dadurch nicht gesagt haben will, daß nicht auch Früchte dieser Abtheilung ihre Liebhaber finden werden, die sie mancher der frühern Abtheilung vorzuziehen keinen Anstand nehmen würden."

„Daß die Früchte der ersten Abtheilung alle, von der zweiten Abtheilung wohl auch noch die meisten, Tafelobst, — jene der dritten Abtheilung meistens bloß das sogenannte Wirthschaftsobst enthalten, folgt aus der vorangelassenen Beschreibung der Eigenschaften von selbst, wobei ich jedoch zur Begegnung jedes Mißverständnisses hier ausdrücklich bemerken zu sollen glaube, daß diese Abtheilung auch noch sehr schätzbares, zum Dörren, zu Schnitzen, mitunter auch zum rohen Genusse für den Landmann, sehr anwendbares, zur Weinbereitung ganz besonders geeignetes, zu Anpflanzungen an Straßen empfehlenswerthes, für rauhe Gegenden sehr passendes und meistens lange dauerndes Obst enthält."

„Neben dem Geschmacke werden noch zwei wesentliche Eigenschaften zur Bildung der Abstufungen der Klassen, die sich in jeder Abtheilung wiederholen, angenommen, wovon die eine von der Sorte selbst, die andere aber von der Frucht abhängig ist, nämlich Tragbarkeit und Dauer."

„Ich wählte den Ausdruck: Tragbarkeit statt Fruchtbarkeit, weil ich ihn bezeichnender finde, obwohl sie bei dem ersten Anblicke gleichbedeutend zu sein scheinen."

„Es kann nämlich die eine und die andere Gattung Bäume zeitig und viele Fruchtspieße ansetzen, überreichliche Blüthen treiben, dann kann man ihr das Prädikat „fruchtbar" nicht absprechen, allein die Fruchtspieße entwickeln sich nicht vollkommen, die Blüthen fallen gewöhnlich und frühzeitig ab, und das Resultat sind denn doch am Ende nur wenige reife Früchte. Tragbar wird er aber erst dann genannt werden können, wenn er im Verhältniß zu seinem Alter und Umfange auch ohne obige Unarten reichliche Früchte in das Obstgewölbe liefert."

„Viele Obstsorten tragen erst spät, andere liefern zeitig Früchte, wieder andere tragen bloß ein Jahr um das andere, und es gibt auch Sorten, die durch mehrere Jahre aussetzen. Bei vielen Sorten fallen, ungeachtet der Baum reichlich geblüht hat, die Früchte, oder wenigstens die Mehrzahl derselben ohne besondere Veranlassung vor dem Zeitpunkte der vollkommenen Reife ab, viele verlieren selbst durch mäßige Winde ihre Früchte."

„Alles dieß muß dahin führen, bei der Tragbarkeit einen Unterschied, eine Abstufung anzunehmen, die auf die Bestimmung der angenommenen Klassen von wesentlichem Einflusse ist, denn eine im Geschmacke ausgezeichnete, oder auch nur gute Frucht, erhält dadurch einen höhern Werth. Bei Bestimmung der Klassen wurde daher die höchste, eine große und eine mindere Tragbarkeit als Maßstab festgesetzt."

„Eine nähere Erklärung darüber, was ich unter diesen Ausdrücken verstehe, will ich nicht schuldig bleiben."

„Ich nehme für die höchste Tragbarkeit eine solche Organisirung eines Baumes an, kraft deren er nicht nur zeitig, sondern auch unausgesetzt eine solche Menge von Früchten liefert und zur vollen Reife bringt, als nur immer im Verhältnisse zu seinem Alter und Umfange auf demselben, unbeschadet der Vegetation, Raum finden können."

„Eine große Tragbarkeit muß einem Baume zugestanden werden, der zeitig, jährlich, unausgesetzt eine seinem Alter und Umfange angemessene Menge von Früchten liefert."

„Geringere Tragbarkeit ist da vorhanden, wenn der Baum nur erst spät Früchte gibt, Jahre lang aussetzt, selbe noch vor der Reife zum großen Theil verliert, oder in der Jugend, oder selbst in einem höhern Alter nur so viel Früchte liefert, die weder mit seiner Größe und Umfange, noch mit der Güte des Standortes im Verhältnisse stehen."

„Die Dauer ist der Zustand einer Frucht, in welchem sie als Obst vollkommen genußbar bleibt, die ihr zukommenden Eigenschaften des Geschmacks oft erst im höhern Grade erwirbt, oder die vorhandenen ungeschmälert erhält."

„Bei der großen Zahl der Obstsorten sorgte Mutter Natur dafür, ihre Geschenke so zu vertheilen, daß es beinahe keinen Monat gibt, in welchem der Mensch dieses Genusses ganz entbehren müßte; wenn die Zeit des Rothobstes vorüber ist, treten die mannichfaltigen Aepfel- und Birnsorten, als Sommer-, Herbst- und Winterobst, mit Entschiedenheit auf, und füllen den Raum aus, für welchen ihnen das Rothobst den Platz räumen mußte."

„Daß also jener Zustand, welcher die Möglichkeit eines verlängerten Genusses darbietet, einer Obstsorte vor der andern einen entschiedenen Vorzug geben müsse, ist wohl über alle Zweifel erhaben, und eben deßhalb bei einer Klassifikation von Obstsorten im praktischen Sinne so beachtenswerth, daß die Dauer als ein Hauptmerkmal der Bestimmung mit angenommen werden muß, und um so sicherer angenommen werden kann, als es durchaus nichts anders, als einer Jedermann zugänglichen Beobachtung bedarf, um sich von dieser Eigenschaft auf eine untrügliche Art aus eigener Erfahrung zu überzeugen."

„Daß die Art und der Ort der Aufbewahrung, das frühere oder spätere Abnehmen einen großen Einfluß auf die Dauer üben, und daher dabei nicht nur eigene, sondern auch fremde Erfahrungen benützt werden sollen und müssen, folgt aus der Sache von selbst."

„Das Obst zerfällt zwar in das Sommer-, Herbst- und Winterobst, allein diese Perioden bezeichnen nicht genugsam den Zeitraum der Reife, der vollen Genießbarkeit und das Aufhören der letztern bei einer Frucht. Um also auch hier eine nähere Bestimmung bei der Klassifikation anzugeben und möglichst einen solchen Zeitraum festzustellen, der, den gemachten Erfahrungen entsprechend, die gewöhnliche Dauer in einem angenommenen nicht zu ängstlich zu rechnenden Zeitraume auf eine faßliche, einfache Art bezeichnen könnte, glaubte ich, die Abstufungen der höchsten, einer großen oder langen, und einer kurzen Dauer annehmen zu müssen."

„Die höchste Dauer begreift den Zeitraum, der von dem Pflücken einer Frucht bis tief in das Frühjahr, das ganze Frühjahr hindurch oder selbst in den Sommer hinein währt. Früchte, die noch länger dauern, sind seltene Ausnahmen."

„Einer solchen Frucht, die vom Baume abgenommen, bis zum oder selbst tief in das Frühjahr ihre vollkommene Güte behält, kann eine große oder lange Dauer nicht abgesprochen werden, sowie endlich Früchte, die bloß durch den Sommer, einen Theil des Herbstes, und zwar längstens bis, oder etwas weniges über Weihnachten, ihre vollkommene Güte behalten, in die Abstufung der kurzen Dauer nothwendig fallen müssen."

„Diese Bestimmungen sind um so wesentlicher, als sie an und für sich das einfachste Mittel darbieten, sich solche Obstsorten anzuschaffen, die den Besitzer derselben fast durch das ganze Jahr mit Obstfrüchten in steter Abwechslung versehen, und ihm den Fingerzeig bei Verfolgung seiner verschiedenen Zwecke geben."

„Bei den nach meinen Andeutungen in Betreff des Geschmacks, der Tragbarkeit und Dauer angenommenen Bestimmungen wird es nicht auffallen können, wenn z. B. eine allgemein geschätzte, als vortrefflich bekannte Obstsorte dennoch nicht in die erste Klasse der ersten Abtheilung fällt, denn dazu gehört, daß derselben nebst den unbestrittenen Eigenschaften eines ausgezeichneten Geschmacks auch jene der höchsten Tragbarkeit und Dauer

an der Seite stehen müsse, und daß selbst Früchte der zweiten Abtheilung in den letzteren Beziehungen ihnen den Rang ablaufen können, was aber keine Beirrung zu veranlassen vermag, da denn doch immer die wirklich vorhandenen Vorzüge in allen diesen Beziehungen unverrückt bleiben."

„Daß bei Beurtheilung der Güte einer Frucht die oft eintretenden Unarten des zu starken Welkens, der bald eintretenden Fäulniß, des Teigwerdens, sowie die Unarten des Baumes selbst, als seine zu frühe den Nachtfrösten zu sehr ausgesetzte Blüthe, das zeitige Abwerfen derselben, sowie die erst späte Tragbarkeit, billig zu beachten sind und auf die Bestimmungen der Klasse Einfluß nehmen, geht wohl als eine natürliche Schlußfolge aus dem Gesichtspunkte hervor, aus welchem ich eine praktische Klassifikation des Kernobstes aufgefaßt habe, dessen Wesenheit immer darauf beruht, auch dem Laien ein einfaches, ihm, auf welcher Bildungsstufe er immer stehen mag, möglichst verläßliches Mittel an die Hand zu geben, seine Obstsorten zu ordnen, ein leichtes und vollkommen zusagendes Einverständniß mit Anderen zu begründen, zu erhalten, und ich glaube, daß dieß auf dem angedeuteten Wege nicht nur möglich, sondern auch leicht ausführbar ist, da ich dabei als Grundbedingung weder besondere Bildung und Vorkenntnisse, noch schwierige Combinationen, Vergleichungen und Schlußfolgerungen, sondern bloß die Wahrnehmung der Sinne und einen ganz gewöhnlichen Grad von Beobachtungsgabe in Anspruch nehme und hierauf eine mögliche Gleichförmigkeit stütze, welche auf dem bisher gemeinhin eingeschlagenen Wege, bei der Verschiedenheit der Systeme, durch die mühevolle Prüfung und Vergleichung des Eingehens in kleine Details, nur sehr schwer, in vielen Fällen gar nicht erreicht werden kann, ja nur zu Zweifeln führen muß, welche die Hauptsache unentschieden lassen."

„Wer hat nicht die Erfahrung gemacht, wie täuschend bei Aufnahme von Monographien und der Vergleichung der Früchte mit andern bereits geprüften oder mit den Beobachtungen Anderer, die Farbe, der Rost, die Beschaffenheit des Kelches, des Stiels und der Vegetation insbesondere sind, wie sich Zweifel und Beirrung mehren, wenn man an allen, auch den kleinsten Abzeichen festhalten und außer der genauesten Uebereinstimmung kein Heil zu finden glaubt. Daß selbst der Veteran der deutschen Pomologie, der verstorbene Geheimerath Diel, dieß gefühlt haben mag, dürfte mit vollem Rechte hier angenommen werden; vergleiche man einmal die Monographien der ersten Bände seiner pomologischen Werke mit den in die Fortsetzungsbände aufgenommenen, und man wird ohne Schwierigkeit finden, daß er in diesen manche Merkmale, welche in den frühern als wesentlich und sehr ins Einzelne gehend erscheinen, gar nicht beachtet oder keinen besondern Werth darauf gelegt hat."

„Um aber auch meinen angenommenen Bestimmungen, wenn sie auch kein System im eigentlichen Verstande genannt werden können, noch mehr Anschauliches zu geben, glaube ich Jenen, welche davon Gebrauch machen wollten, eine der äußern Form entnommene Ordnung beifügen zu müssen, damit auch diese nicht unbeachtet bleibe und ein Erkennungsmittel mehr sei."

„Die verschiedenen Formen bilden nach meiner Ansicht keine besondern Klassen, sondern dienen bloß dazu, in den angenommenen Abtheilungen und Klassen das Aufsuchen zu erleichtern, und sind von dem Aeußern entlehnt."

„Ich nehme also folgende Formen als eben so viele Ordnungen an, und zwar bei den

Aepfeln.

1. Ordnung, kantartige, wenn bedeutende Kanten, Rippen, Erhabenheiten bei der Kelchvertiefung sich erheben und von dort über die Frucht oder den größten Theil derselben oft bis zur Stielhöhle in bedeutendem Umfange oder Erhöhung vorhanden sind und die Frucht ungleich oder eckigt machen.

2. Ordnung, solche Früchte, deren Aeußeres das Bild einer Kugel wiedergibt, also kugelförmige, wo die Höhe mit der Breite gleich ist, und die Frucht sich gleichförmig um den Kelch wie um den Stiel zurundet und abwölbt.

3. Ordnung, parabolische, wo der Bauch der Frucht stark in der Mitte vorsteht und die Früchte abnehmend, aber gleichförmig, um den Kelch wie um den Stiel zugedrückt sich verlaufen.

4. Ordnung, enthält jene Form, wo die Breite größer als die Höhe ist, die beiden Wölbungen sich flach und gleich abrunden und der Frucht ein plattes, oft mehr oder weniger käsartiges Ansehen geben, also platte Aepfel.

5. Ordnung, die zugespitzten Aepfel, bei welchen der Durchmesser der Stielwölbung bedeutend größer als jener der Kelchwölbung ist und die Frucht, von der Mitte bedeutend abnehmend, sich mit einer mehr oder weniger stumpfen Spitze endigt.

Endlich die

6. Ordnung, die conischen und walzenförmigen Früchte, bei denen die Höhe immer größer als die Breite bleibt, die Mitte des Bauches nicht vorsteht, sondern der Bauch sich nur wenig, aber gleich zum Stiele und zur Kelchwölbung verläuft, so daß die Durchmesser der Spitze am Stiele, sowie jener an der Kelcheinsenkung sich gleich oder nur wenig verschieden sind."

Diesem von Aehrenthal'schen Systeme glaubte ich hier eine Seite mehr widmen zu dürfen, weil es, wie schon gesagt, nicht sehr bekannt geworden zu sein scheint und doch eine allgemeine Bekanntwerdung verdient, hauptsächlich aber, weil manche darin enthaltenen Ansichten und Winke für unsere jetzigen Zwecke und beim Uebereinkommen zu einem allgemein gültigen Systeme, wohl in Betracht zu nehmen sein dürften. Ueber manche Dinge kann man niemals zu viele Stimmen hören.

Lassen wir bei diesem, lediglich dem praktischen Zwecke gewidmeten Buch alle Systeme nun auf sich beruhen und verfolgen wir die praktische Erleichterung, welche daraus für den Obstbauer erwachsen kann. J. G. Dittrich stellt in seinem systematischen Buch der Obstkunde folgende wohl zu berücksichtigenden Bemerkungen für die verschiedenen Aepfelgruppen des Diel'schen Systemes jedem Kapitel voran. Wir geben solche hier der Reihe nach.

Kantäpfel.

Alle Aepfel dieser Klasse erfordern einen gut gebauten Boden, einen sonnenreichen Stand. Sie sind mehrentheils zärtlich und dem Krebs unterworfen, weßhalb sie auch nicht in freie Anlagen taugen, sondern in geschützte Gärten oder Lagen gepflanzt werden müssen. Die feineren Sorten dieser Klasse erziehe man an Spalieren oder als Pyramiden auf Kernwildlinge veredelt. Haben solche ihre gehörige Form erhalten, sind sie nur mäßig beschnitten und zuweilen mit gut verwestem Kuhdünger genährt worden, so wird man sich davon reichlicher Ernten erfreuen.

Schlotteräpfel.

Die Aepfel dieser Ordnung sind mehrentheils groß. Obgleich darunter nur wenige eigentliche Tafeläpfel gehören, so sind sie doch hauptsächlich für den Landmann sehr schätzbar und wegen ihres weinsäuerlichen Geschmacks sehr beliebt. Die walzenförmigen Früchte werden häufig Bouteillen- oder Faßäpfel genannt, die zugespitzten aber Schafsnasen und die platten Breitlinge, unter welchen Namen sie auf den Obstmärkten am häufigsten vorkommen.

Die Schlotteräpfel verlangen, gleich den Calvillen, einen guten fruchtbaren Boden und einen vor Winden geschützten Stand, indem sie wegen ihrer Größe sehr leicht vor der Reife vom Baum abgeworfen werden.

Die Bäume der Schlotteräpfel haben größtentheils einen viel kräftigeren Wuchs als die der anderen Kantäpfel; sie werden stark und hoch und erreichen oft ein Alter von mehr als hundert Jahren. Sie sind weniger eigensinnig in Betracht auf Stand und Boden als die Calvillen, kommen auf schlechterem Boden gut fort, sind weniger den Krankheiten ihrer Anverwandten unterworfen und tragen jährlich, doch selten reichlich.

Wenn der wackere Dittrich hierzu noch bemerkt, daß die Schlotteräpfel sich nicht durch reellen Werth auszeichnen, weil sie mehr für die Wirthschaft als für die Tafel sich eignen, so glaube ich im Sinne des Allgemeinen und Ganzen hierin ihm widersprechen zu müssen. Denn für Landwirthschaft im Allgemeinen sind gewiß alle wahrhaft guten Wirthschaftsäpfel von ebenso reellem, vielleicht sogar von reellerem Werthe als die feinen Tafelobste.

Gulderlinge. Bastardcalvillen.

Die Aepfel dieser Ordnung sind mehrentheils werth, in Privatgärten oder öffentlichen Anlagen angepflanzt zu werden, indem ihre Früchte für die Tafel wie zu jedem andern ökonomischen Gebrauch gleich gut sind. Die Bäume der Gulderlingarten sind nicht so zärtlich und den Krankheiten unterworfen als die ächten Calvillen, verlangen aber, gleich diesen, einen fruchtbaren und gut bearbeiteten Boden.

Rosenäpfel.

Die Vegetation der Bäume ist nicht so lebhaft wie bei denen der Calvillen; selten werden sie hoch oder zeigen ein kräftiges Wachsthum, weßhalb sie auch besser auf Johannisstamm als Zwerg, denn auf Wildling veredelt und zu Hochstämmen erzogen, sich eignen. Vorzüglich gut sind sie zur Topforangerie oder in kleinen Obstgärten, wo der Raum sparsam zugemessen ist.

Ramboure.

Die Ramboure eignen sich wegen ihrer Größe und ihres säuerlichen Geschmacks vorzüglich für den Landwirth. Allein sie taugen nicht in freie, den Winden zu sehr ausgesetzte Anpflanzungen, weil sie wegen ihrer Größe und Schwere sehr leicht vom Baum geworfen werden.

Die Ramboure sind größtentheils nur für die Wirthschaft taugliche Aepfel: zum Welken, zu Backwerk, zu Apfelmuß u. s. w., endlich zur Bereitung von Aepfelwein oder Essig. In Privatgärten pflanze man daher nur wenige der vorzüglichsten davon an und spare seinen Raum für edlere Aepfel.

Renetten.

Aus dieser Klasse von Aepfeln muß bei Anpflanzungen, besonders in Privatgärten,

der größere Theil erwählt werden. Indessen eignen sich viele Sorten davon auch für den größeren und kleineren Landwirth, weil sie im Freien sich sehr gut halten und manche davon, z. B. der Edle Winterborsdorfer, sämmtliche süßliche Sorten (Parmänen) vortreffliche Weine liefern und meistens auch für die Küche ebenso ausgezeichnet wie für die Tafel sind.

Die Renettenbäume sind größtentheils gesünder als die der Calvillen, überhaupt nicht so zärtlich und weniger dem Krebs unterworfen. Indessen verlangen sie doch guten Boden. Der größere Theil der Renetten kommt recht gut auf Johannisstamm veredelt fort, liefert schöne, gemäßigt wachsende Zwergbäume, die bald, fast jährlich und reich tragen.

Die Renetten sind größtentheils sehr haltbare Aepfel, allein sie haben dabei die Eigenthümlichkeit, daß sie bald welken und das Edelste von ihrem Geschmack verlieren, wenn man sie zu früh abnimmt und nicht möglichst lange am Baum läßt. Diese Grundregel wird leider allzuhäufig bei uns vernachlässigt und nur aus diesem Grunde erhalten wir sehr oft aus Belgien, Frankreich u. s. w. noch ganz vortreffliche Renetten, wenn die unsrigen bereits halb verdorben sind.

Eine zweite Regel ist ebenso unumgänglich zu beobachten, wenn man diese edlen Aepfel in voller Schönheit und Kraft erhalten will: man bewahre sie den Winter hindurch nur auf ganz reinen Horden und Bretern in einer kühlen und luftigen Obstkammer oder in einem trockenen Keller. Denn sie haben vor allen andern Aepfeln die fatale Eigenschaft, einen Stroh= oder Modergeruch und Geschmack von ihrer Umgebung sehr leicht anzunehmen und dabei ihr köstliches Parfüm zu verlieren.

Mit zu den edelsten aller Renetten gehören die sogenannten Goldrenetten, daher sind sie auch vorzugsweise für Privatgärten zu empfehlen. Viele davon verlangen außer einem guten und nahrhaften Boden auch einen warmen, etwas geschützten Stand und eignen sich im Allgemeinen nicht zu öffentlichen Anpflanzungen.

Streiflinge.

Die vorzüglichen Aepfel dieser Klasse wähle man vorzugsweise für öffentliche Anpflanzungen und für Anlagen der Landwirthe, indem ihre Erziehung viel weniger Sorgfalt erfordert, als die der feinen Calvillen und Renetten. Im Allgemeinen eignen sie sich besser für Haushalt und Küche als für den Rohgenuß auf der Tafel.

Die Bäume dieser Klasse sind mehrentheils gesund und nicht so leicht dem Krebs oder andern Krankheiten unterworfen, wie die feineren Tafeläpfel.

Ferner können diese Früchte früher und mehr nach Bequemlichkeit des Landwirthes gepflückt werden, auch erheischt ihre Aufbewahrung über Winter bei weitem nicht so viele Sorgfalt und Genauigkeit, wie für die Calvillen und Renetten.

Indessen wird nicht leicht von den Obstbaumhändlern mit irgend einer andern Aepfelklasse ein so nachtheiliger Unfug getrieben, wie mit dieser Klasse: die elendesten Sorten schwatzt man unter allerlei prunkenden Namen den Leuten vielfach auf. Daher gilt für den Landwirth die Regel, daß er für diesen so viel Zeit und Arbeit erheischenden Zweig seiner Bewirthschaftung nicht nach augenblicklichem Geiz auf das Geradewohl hin seine Anschaffungen bei dem Ersten Besten mache, sondern aus anerkannten Baumschulen sich versorge.

Fast ganz dieselben Berücksichtigungen hat der Landwirth in Betreff der so bedeutenden Spitzäpfel und Plattäpfel zu beobachten.

Ueber eine Menge der wirthschaftlich bereits bedeutsamen oder auch bei uns bedeutend werden könnenden französischen Cyder-Aepfel findet man in deutschen und englischen Pomologien nur sehr vereinzelte Nachweisungen. Auch die französischen Pomologen behandeln solche nur im Einzelnen näher und begnügen sich gewöhnlich mit mehr oder minder ausführlichen Zusammenstellungen von Namen. Das ausführlichste solcher Verzeichnisse liefern die Annales de Flore et Pomone, das indessen ebenfalls bei weitem kein vollständiges ist, wie ein Dutzend neuerer Handelskataloge aus Frankreich und Belgien beweisen. Indessen schalte ich es hier ein, mit der unmaßgeblichen Bemerkung, daß eine wirkliche, umfassende Monographie der englischen, holländischen, französischen und deutschen Cyder- (Most-, Wein-) Aepfel in unserer pomologischen Literatur bis heute noch fehlt und daß eine solche für unsere landwirthschaftliche Vervollkommnung eine wesentliche Lücke ausfüllen würde.

Verzeichniß vorzüglicher französischer Aepfel für Weinbereitung und ihrer Reifzeiten und Synonymen*).

À coup venant, Winter.
Adam, Winter.
Ambrette, Herbst.
Amelot, Herbst.
Amer doux blanc, Sommer.
- - vert, Winter.
Ameret oder Aneret, Sommer.
Amer rouge oder Pomme rouge, Sommer.
Aufriche, Winter.
Avocat, Herbst.
Avoine, Herbst.
Barbarie grosse, Herbst.
- petite, Herbst.
Bédan (Bédane, Bédengue, Bec d'Angle), Winter.
Béquet, Herbst.
Blanc (Blanc doux, Blanchet, Doux de la Lande), Sommer.
Blanchette, Herbst.
Blanc Mollet (Douce Morelle d'Aumale, Grande Vallée), Sommer.
Blangy (Blagny, Cimetière de Blangy), Sommer.
Camière, Winter.
Cape (Cappe), Herbst.
Cendres, de, Winter.
Cocherie flagellée, Sommer.
Côte, de, Herbst.
Court d'Alleaume, Sommer.
Cunoué (Ennouée, Queue nouée), Sommer.
Cusset, Herbst.
Douce Ente, Winter.
Doux agnel, Sommer.
- bel-heur, Winter.
- Martin, Winter.
- Vairet (Musel de Brebis, Doux à Mouton, Rouge bruyère), Sommer.
Duret, Winter.
Ecarlate (Ecarlatin, Rouget), Herbst.
Ente au gros (Moussette), Sommer.
Epicé (l'Epicé précoce, Belle Femme, Belle fille, Petit Ameret, Aumale, Petit Rethel, Aufrelu, Doucet, Belle Mignonne, Grosse Jeanne, Pomme de Blanc), Sommer.

*) Die Bezeichnung der Reifzeiten durch Sommer, Herbst und Winter darf hier nicht haarscharf genommen werden. Die französischen Autoren bedienen sich dafür, ohne alle nähere Angabe, der Ausdrücke: précoce, moyenne und tardive, wofür ich obige ohngefähren oder annähernden Bezeichnungen wählte. Mit gleichem Rechte hätte ich wohl die drei Reifzeiten mit September, October und November bezeichnen können, weil in der That die französischen Weinäpfel im Allgemeinen in diesen drei Monaten reifen und verbraucht werden. A. d. V.

Fosse Varin, Sommer.
Franche Mariette, Sommer.
Fréchin (Fréquin, Fraiquet), Herbst.
Gatton, Herbst.
Gay, Winter.
Germaine, Winter.
Girard, Sommer.
Greffe de Monsieur, Sommer.
Grimpe en haut (Hautbois, Menerbe), Winter.
Gros doux de seconde saison (Binet, Gros Binet, Rethel), Herbst.
Gros doux tardif, Winter.
Groseillier (Berdouillère, Queue de rat, Janvier), Sommer.
Guillot Roget, Sommer.
Haute bonté, Winter.
Haze, Sommer.
Hérouet, Herbst.
Jaunet (Gannel), Sommer.
Jean Huret, Winter.
Marie Honfroy (Marin Honfroy, Omelette, Oranger, Orgueil, Roquet), Winter.
Massue, de, Winter.
Moussette de seconde saison, Herbst.
Muscadet, Winter.

Normandie aigre,
- à gros fruit,
- douce,
- le gros,
- long,
- ordinaire,
- plat,
- rond,
- rouge,
- vert.

Aus dem Katalog von A. Wilhelm für 1854, wobei denn freilich weder von einer Angabe der Reifzeit die Rede ist, noch sich ermitteln läßt, ob nicht allenfalls einige dieser normännischen Cyder=Aepfel bereits unter den übrigen Namen enthalten seien. Der wackere Herr A. Wilhelm möge in den folgenden Katalogen diese Aepfel genauer bezeichnen.

Ozanne (Orange, Belle Ozanne), Winter.
Peau de Vache (Peau de Vieille, Quatre frères, Douce Morelle), Sommer.
Pépin doré (Pépin noir, Pépin percé), Herbst.
Petit court, Herbst.
Petite Ente, Winter.
Pomme de Souci, Herbst.
Préaux (Trochet), Herbst.
Quenouillette, Sommer.
Railé, Sommer.
Rebois, Winter.
Reinette douce, Winter.
Renouvelet, Sommer.
Rivière, de, Herbst.
Rousse, Winter.
Roussette (Ognonet, Pomme Poire), Winter.
Saint-Gilles (Longue queue), Sommer.
- Philibert (Bonne sorte), Herbst.
Sapin, Winter.
Sauge, Winter.
Sauvage (Notre Dame sauvage), Winter.
Saux, Winter.
Tard fleuri, Winter.
Turbet, Herbst.
Varaville, Winter.

An sehr vielen Orten scheint man noch immer über die Bedeutung des Obstweines eben so sehr im Dunkeln zu sein, wie über die Hauptregeln zu einer günstigen Bereitung desselben. Ueber jene Frage wird eine kurze statistische, aber officielle Notiz die gehörige Auskunft ertheilen und die andere Frage möge eine summarische Zusammenstellung aller Hauptbedingungen bei dem Verfahren beantworten.

Von dem Kaiserreich Frankreich beschäftigen sich 39 Departemente mit der Bereitung

von Obstwein. Sie liefern zusammen jährlich 8—10 Millionen Hektoliter (700—875 Millionen preußische Quart) solchen Weines. Der Geldwerth dieses Weines wechselt jährlich von 65—75 Millionen Franken (17⅓—20 Millionen preußische Thaler). Und dieser Ertrag ist ein reiner Gewinn aus dem Boden und zwar größtentheils aus einem Boden, der für höhere landwirthschaftliche Nutzung wenig oder gar nicht geeignet ist. Mancher sogenannte Patriot wird dazu sagen: Ein solcher Ertrag erscheint freilich für das durchaus arme Frankreich als sehr beträchtlich, für das reiche Deutschland muß er wohl aller Welt um so unbedeutender erscheinen, da es bekanntlich in ganz Deutschland keine Landstrecken gibt, welche für eine höhere landwirthschaftliche Nutzung wenig oder gar nicht geeignet wären.

Was die Bereitung des Obstweines betrifft, so stellen Theorie und Praxis von Frankreich dafür folgende einfache Grundsätze zusammen:

Der erste Hauptpunkt betrifft die Wahl der Obste. Man nehme dazu durchaus nur reife und gesunde Früchte mit gänzlichem Ausschluß alles Unreifen, Anbrüchigen und Faulen.

Ferner menge man immer mehrere Sorten von Früchten in der Absicht, die fehlerhaften Eigenschaften einer Sorte durch die guten Eigenschaften einer andern Sorte auszugleichen. So entsteht immer der beste Obstwein aus einem Gemenge von süßen Aepfeln mit den sogenannten bittern oder herben Aepfeln der Mittel= oder Spätreife.

Je nach der Größe seiner Keltermaschine bringt man nun eine Masse dieser Aepfel hinein und zerquetscht oder zerstampft sie darin zu einer Art von Brei. Diesen Brei, oder wie die Franzosen sagen, dieses Mark befördert man nun sogleich in die Obstpresse oder die eigentliche Kelter. Man beginne mit dem Auspressen ja nicht sogleich, sondern lasse dem Mark Zeit, daß es durch eine Oeffnung am Boden von selbst Saft abtröpfele. Dieser Saft wird von den Franzosen Mére-goutte, bei uns Vorlauf genannt und bildet den bei weitem edelsten Theil des Obstweines. Unter dem Ablauf befindet sich ein ganz reiner, mit Stroh gefüllter Korb und unmittelbar unter diesem noch ein Haarsieb, damit der Vorlauf vollkommen rein von allen anderen Bestandtheilen in die darunter befindliche Kufe gelange. Sobald der natürliche Abfluß von Saft aufgehört hat, setzt man die Presse in Bewegung und verfährt damit möglichst vollkommen, um allen Saft herauszubringen und das Mark möglichst trocken zu legen. Hiernach wird ein zweites Auspressen des Markes vorgenommen.

Den Vorlauf, den Most von der ersten und den von der zweiten Auspressung vermengt man nicht, sondern man bringt jeden in eine besondere Kufe und läßt ihn darin eine ziemlich stürmische Gährung bestehen, welche gewöhnlich 2—3 Tage dauert. Sogleich nach dieser Gährung bildet alles Tresterwerk und Hefenzeug einen Niederschlag und man zieht den klaren Most in dazu vorbereitete Gefäße ab.

Der durch den Vorlauf erlangte Most ist der bestschmeckende, der von der ersten Auspressung der geistreichste, der von der zweiten Auspressung der schwächste. Die beiden ersten Sorten werden gesondert oder vermengt aufbewahrt und später auf Flaschen abgezogen, die dritte Sorte wird in Fässern aufbewahrt.

Sobald bei der zweiten Auspressung kein Saft mehr abläuft, so lüftet man die Presseschrauben, nimmt das trockene Mark heraus, bringt es wieder in den ersten Keltertrog und vermengt es hier auf je hundert Kilogramme Mark mit 66 Liter Wasser. Diese Ver=

hältnisse von Mark und Wasser sind indessen keine durchaus nothwendigen, sondern sie können je nach Belieben verändert werden. Beides zusammen wird nun abermals zermalmt, dann in eine Kufe gebracht, darin 1 Tag gelassen und öfters umgerührt, alsdann wieder in die Presse gelegt und von neuem ausgepreßt. Die Operation nennt der Franzose émiage, und den daraus gewonnenen Most mitoyen (Mittel- oder Halbwein).

Gewöhnlich beschränkt man sich hierauf, aber die weniger Bemittelten müssen aus Allem Vortheil zu ziehen suchen und unterwerfen daher dieses ausgepreßte Mark einer dritten Auspressung mit 30—35 Liter Wasser auf je 100 Kilogramme Mark. Zu Verbesserung dieses Getränkes vermengen sie damit beim Zermalmen die Trebern und Hefen vom vergangenen Jahr. Diese letzte Auspressung nennt der Franzose tiersage.

Das ausgepreßte Mark schüttet man in eine eigens dazu bereitete Grube und bedeckt diese. Es unterliegt darin einer zweiten Art von Gährung und bildet nach dieser ein vortreffliches Futter für die Schweine, ja mit Kleie vermischt ein sehr zuträgliches Mastfutter.

Ist der Most einmal auf die Fässer abgezogen, so fährt er darin mit der Gährung fort, hebt allen Unrath und Schaum an seine Oberfläche empor und stößt sie durch das Spundloch aus. Aus diesem Grunde darf während dieser ganzen Zeit das Spundloch nicht geschlossen, sondern nur mit einem feuchten Stück Linnenzeug bedeckt werden. Nach Beendigung der Gährung füllt man die Fässer vollkommen auf und verschließt die Spundlöcher hermetisch mit hölzernen Spundzapfen. In dem Faß unter dem Spundloche bildet sich nach und nach eine mehr oder minder dicke Haut, welche die Franzosen chapeau (Hut) nennen und welche durch Verhinderung des Verdünstens und Sauerwerdens den Wein gesund und gut erhält.

Will man vortrefflichen Obstwein erhalten, so lasse man ihn nur einen Monat im Faß liegen, ziehe ihn alsdann ab und lege ihn auf Flaschen, wo er sich in dem Zustande seiner vollen Klarheit, Weinkraft und Lieblichkeit erhält.

Der honig- oder zuckerartige Süßgeschmack des neuen Mostes verliert sich, sobald er sich aufklärt, oder wie die Franzosen sagen: quand le Cidre se pare (wenn der Most sich putzt oder schmückt). Der sogenannte kleine Cyder, d. h. der von der zweiten Auspressung klärt sich zuerst auf und wird in der Regel auch zuerst weggetrunken oder ausgeschenkt. Nach ihm kommt der Mittelwein, d. h. der von der ersten Auspressung, und endlich zuletzt der beste, der Edelwein oder Vorlauf, den die Franzosen le gros Cidre nennen.

Obstwein, worin die sauern Aepfel vorherrschen, klärt sich viel schneller auf, als der nur aus Süßäpfeln bereitete Most; wogegen dieser sich wieder schneller als der Most aus Bitter- oder Herbäpfeln klärt. Diese wenigen Andeutungen umfassen alle Hauptverrichtungen und geben wohl auch jedem Denkenden Winke genug an die Hand, wie er allenfalls je nach seinen besonderen Zwecken die verschiedenen Aepfelsorten der süßen, sauern und bittern zu vermengen habe. Wer ausführlicher darüber Belehrung wünscht, der muß wohl zu eigenen Fachwerken seine Zuflucht nehmen, woran es zum Glück im Englischen, Französischen und Deutschen nicht mangelt.

Plaudert man mit Vielen über einen Gegenstand, woran Allen manches noch Dunkel, Geheimniß, Zweifel und Ungewißheit ist, auch wohl noch lange bleiben wird, so geräth man leicht in Versuchung, jenem Pastor nachzuahmen, der voll der Gewohnheit

von seinen Predigten, auch den Morgengruß an die Nachbarn stets in drei Theile zerlegte und den Hut nur in drei Absätzen lüftete. Man geräth so leicht vom Hundertsten in das Tausendste und vergißt darüber so leicht die ewige Klugheitslehre der Bibel: „deine Rede sei ja ja, nein nein, was darüber ist vom Uebel!" Auf der andern Seite ist nicht wohlgethan, zu verschweigen, was man auf dem Herzen hat und Wahrheiten, welche entweder noch nicht allgemein als solche erkannt oder befolgt werden, ganz unerwähnt auf sich beruhen zu lassen. So herrscht leider noch an gar vielen Orten der Aberglaube, daß es so ziemlich gleichgültig sei, welche Obstsorten man anpflanze, wenn man überhaupt nur gute Obste wähle, daß man desfalls mit dem Rath der ersten besten Baumschule sich beruhigen müsse. Man verschmäht die Lehre der ewigen Naturwahrheit, daß nicht Alles für Alle und überall tauge, pflanzt auf gut Glück Obst an, verliert damit einige Jahre, wirft sein Geld so ziemlich zum Fenster hinaus und vergällt sich selbst und Andern die Lust zum Obstbau. Die Kunde: welche Obstsorten in gewisse Gegenden, Lagen und Bodenarten gehören, ist leider bei weitem nicht genug verbreitet, oder wird aus mancherlei Gründen zu großem Nachtheil noch immer vernachlässigt oder gar verschmäht. Allen Denkenden kann daher eine Andeutung darüber nur willkommen erscheinen; ich gebe also eine solche aus der Feder eines der tüchtigsten deutschen Gartenmeister, des leider zu früh verstorbenen Großherzoglich Badischen Gartendirectors Joh. Metzger zu Heidelberg. In einem Anhange zu seinem höchst schätzbaren Werke: „Die Kernobstsorten des südlichen Deutschlandes &c." giebt er folgenden

Versuch einer Classification der Obstsorten nach ihrem Gedeihen in den verschiedenen Standorten.

„Es bleibt eine solche Zusammenstellung, nach dem Gedeihen jeder Obstsorte, nach Klima und Boden immer eine schwierige Aufgabe, allein da wir nach unseren Beschreibungen größtentheils die Standorte angegeben haben, wo die Obstsorten und unter welchen Verhältnissen vorkommen, so haben wir diese auf Erfahrung gegründete Angabe zu Grunde gelegt und glauben, daß jeder Obstpflanzer bei seiner zu treffenden Auswahl nicht weit fehlgreifen wird, wenn er nach unserer gegebenen Eintheilung verfährt.

„Es gibt hierüber, unseres Wissens, noch keine bestimmten Anhaltspunkte zur Auswahl der Obstsorten für die verschiedenartigen Klimate und Standorte, außer in der „landwirthschaftlichen Pflanzenkunde," wo wir unsere eigene Erfahrungen, hier aber die Mittheilung vieler Anderer zu Grunde legten.

„Daß bei den Obstpflanzungen die Arten für jeden Standort besonders ausgewählt werden müssen, ist und bleibt eine Grundbedingung, die niemals umgangen werden darf, wenn eine Obstpflanzung gelingen und dem Zweck entsprechen soll.

„Wie wird z. B. bis jetzt bei den Straßenpflanzungen verfahren? Man geht in die nächste beste Baumschule oder zu einem Baumhändler und bestellt die nöthige Anzahl von Bäumen zur Bepflanzung beider Seiten einer Straße. Bei dieser Bestellung wird nun gewöhnlich auf wohlfeile Preise gesehen und allenfalls die Stärke der Bäume bedungen. Allein von den Sorten, die für diesen Standort passen, wird in der Regel nichts erwähnt. Angenommen nun, die Straße liegt in der dritten Region und durchschneidet eine rauhe Gegend, so ist auch vorauszusetzen, daß nur solche Obstsorten geliefert werden dürfen, von denen man überzeugt ist, daß sie auf diesem Standort fortkommen. Statt

dessen aber nimmt man, ohne Rücksicht auf geeignete Sorten, die besten Stämme heraus und bringt sie an Ort und Stelle zur Anpflanzung.

„Betrachten wir nun das Innere der meisten Baumschulen, so finden wir nur zu bald, daß der Eigenthümer viele und neue unapprobirte Obstarten von Tafel- und Wirthschaftssorten zusammentreibt, diese in ein gedrucktes Verzeichniß zusammenstellt und dasselbe in die Welt hinausschickt, um Lärm zu machen und die Käufer einzuladen, die nicht ahnen, daß unter den köstlichsten Namen oft nur gemeines Zeug sich befindet und selbst oft Sorten, die nicht einmal einen reellen öconomischen Werth haben. Es unterliegt also keinem Zweifel, daß wer in einer solchen Schule die schönsten Stämme aussucht, ein Gemisch von Sorten hat, wovon der größte Theil gewöhnlich zum Tafelobst oder solchen Arten angehört, wie z. B. die weiße und graue Butterbirne, der Goldpepping, der weiße Calvill, der rothe Herbstcalvill u. s. w., die eine geschützte Lage und milden Boden haben wollen.

„Werden nun solche Stämme auch mit Sorgfalt gepflanzt, so gehen sie dennoch nur kümmerlich an, bekommen keinen Trieb und ehe man es sich versieht, so gehen solche Stämme zu Grunde und der Pflanzer bekommt nun den Wahn, als gediehen an solchen Orten keine Obstbäume, und will man ihn zum Pflanzen von Obstbäumen anhalten, so behauptet er hoch und theuer, daß er die Versuche gemacht und das Lehrgeld bezahlt habe. Umgekehrt kann dieses auch der Fall mit der Bepflanzung eines Gemüsegartens sein, wo nur feine Obstarten hingehören und wo man statt solcher eine Partie rauher Wirthschaftssorten bekommt, die an einen solchen Ort nicht gehören.

„Solche Mißgriffe haben wir gar häufig erfahren und den dadurch entstandenen Mißmuth gegen die Obstpflanzung wahrgenommen, weßhalb es unerläßlich ist, daß, wenn Obstbaumpflanzungen gelingen sollen, man erst wissen muß, was an den zu bepflanzenden Standort für Sorten zu wählen sind.

„Die Gegenden, in denen Obstbau getrieben werden kann, sind weit ausgedehnter als wir nur glauben; ja die Obstbaumzucht kann selbst in Hochgebirgen noch getrieben werden, wenn die rechten Sorten gewählt werden und die Lage nur einigen Schutz gegen allzurauhe Luftströmungen hat. So sahen wir z. B. im Jahr 1842 im September, in Grindelwald, das an der Grenze des ewigen Schnees und Eises, am Fuße der Gletscher liegt, in einem Garten mehrere Aepfelbäume mit Früchten behangen, die ihrer Reife nahe waren. Nicht minder sahen wir auf den höchsten Höhen des Odenwaldes, z. B. an der Würzburger Straße, die an manchen Punkten 1600 Schuh über der Meeresfläche liegt, und dort den Stürmen von allen Seiten ausgesetzt ist, noch tragbare Obstbäume im gesundesten Stand, was auch auf den Anhöhen in Würtemberg, auf den Hochebenen des Bodensees und auf dem Schwarzwalde noch und bis zur Höhe von 2200 Schuh über der Meeresfläche der Fall ist.

„Untersuchen wir aber die daselbst befindlichen Obstsorten, so sind es vorzugsweise die Birnen und Aepfel, die in unsere dritte Abtheilung der dritten Region gehören und sehr dauerhaft und hart sind.

„Es sind uns nicht selten Baumfelder und Obstgärten vorgekommen, wovon eine Menge erwachsener Obstbäume niemals Früchte oder im höchsten Fall einige verkrüppelte Exemplare tragen, und wo die Eigenthümer aus Ueberdruß die untragbaren Bäume abhauen ließen und behaupteten, in dieser Lage könne man kein Obst pflanzen. Auf die

Frage aber, wo die Bäume ursprünglich herbezogen wurden, erhielten wir in der Regel die Antwort: aus den Metzer oder andern Baumschulen aus Frankreich, und bei näherer Prüfung fand man nur zu bald, daß die Sorten aus feinem Tafelobst bestanden, die an diesen offenen Standorten niemals Früchte ansetzten. Wir gaben einigen Eigenthümern den Rath, solche Obstbäume, statt sie umzuhauen, mit Obstsorten, die in der Umgegend gerne tragen, umpfropfen zu lassen, und siehe da, im zweiten Jahre trugen alle Bäume und sind heute noch fruchtbar.

„Dieses nur als weiteres Beispiel, wie wichtig es ist, daß die Obstsorten nach den verschiedenen Standorten klassificirt und eingetheilt werden, damit Jeder, der eine Obstpflanzung machen will, sei es im Gemüse- oder Obstgarten, auf dem Felde oder an der Straße, nach seiner Gegend nachschlagen kann, welche Obstgattungen er anzupflanzen habe, wenn er gehörigen Nutzen daraus erzielen will.

„Da sich nun die Versammlungen der Wein- und Obstproduzenten blos über das südliche Deutschland ausgedehnt haben, unsere eigenen Beobachtungen ebenfalls in diesem Bereich vorgenommen wurden, und uns die Verhältnisse anderer Länder mehr fremd sind, so beschränken wir uns auch nur auf das Gebiet des südlichen Deutschlands und zwar auf Baden, Würtemberg, Großherzogthum Hessen, Kurfürstenthum Hessen, Rheinbaiern mit demjenigen Theil von Baiern, der am Main und im alten Franken liegt, das Herzogthum Nassau, Elsaß und die angrenzende Schweiz, und zwar des Theiles, der zwischen dem Rhein und der Alpenkette liegt.

„Diese Länder haben wir nun nach Klima und Lage in drei Regionen abgetheilt, wovon die erstere die milderen Gegenden, soweit Weinbau getrieben wird, die zweite die Thaleinschnitte und Hügel der niederen Gebirgsgegenden ohne Weinbau und die dritte Region die höheren Gebirge mit den Hochebenen und Thaleinschnitten umfaßt.

„Jede dieser Regionen theilten wir wieder in drei Abtheilungen und zwar die erste umfaßt den kultivirten Gemüse- oder Hausgarten, die zweite den Obstgarten und die dritte das offene Feld und die zu bepflanzenden Straßen, wie weiter folgt.

Region I.

„Diese umfaßt das flache Land, die Thäler, die Thaleinschnitte, die Gebirgsabhänge und den Fuß der Gebirge im südlichen Deutschland, soweit der Weinbau getrieben wird, als z. B. das ganze Rheinthal von Basel bis Bonn, das Main- und Neckarthal, das Enzthal, die niedere Bodenseegegend und andere mehr. Es versteht sich von selbst, daß die meisten Bäume, die in den zwei nachfolgenden rauheren Regionen vorkommen, auch in dieser verwendet werden können.

Abtheilung I.

Haus-Gartenbäume.

„Dahin zählen wir solche Obstarten, die eine geschützte und warme Lage, guten und gebauten kräftigen Boden verlangen und hauptsächlich im Haus- und Gemüsegarten, der im Dünger kräftig erhalten wird, fortkommen. Dahin eignen sich vorzugsweise die feinsten Tafelsorten, die alle als Zwergbäume, sowie auch als Hochstämme, je nach dem Bedürfniß erzogen werden können, als:

40. Sparbirne.
41. Englische Sommerbutterbirne.
43. Frauenschenkel.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
46. Russelet von Rheims.
47. Sommerchristenbirne.
51. Bronzirte Herbstbutterbirne.
52. Graue Butterbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
57. Graue Dechantsbirne.
59. Forellenbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
62. Schweizerhose.
63. Markgräfin.
65. Große grüne Mailänderin.
67. Gute Louise.
72. Grüne Hermannsbirne.
73. Bunte Hermannsbirne.
74. Gelbe Hermannsbirne.
75. Virguleuse.
76. Hardenpont's späte Winterbutterbirne.
78. Mannabirne.
79. Kronprinz Ferdinand von Oestreich.
80. Sarasin.
82. Königsgeschenk von Neapel.
83. Winterchristenbirne.

Abtheilung III.

Feld- und Straßenbäume.

„Hierher zählen wir die Obstsorten, die in dieser Region auf den Feldern und an Straßen der Gebirgsabhänge und der Ebenen, insofern der Boden nicht zu felsig, kiesig oder sandig, sondern tiefgründig und so gemischt ist, daß weder Thon, Sand oder Kies vorwaltet. Auch wo der Boden nicht sumpfig ist oder in den höhern Schichten kein Horizontal-Wasser zeigt; ferner wo die Felder in einem ordentlichen Kulturzustande sich befinden und abwechselnd mit Hackfrüchten bebaut werden.

a) Aepfel.

21. Rother böhmischer Jungfernapfel.
23. Rother Winterkronapfel.
24. Kohlapfel.
25. Schickenapfel.
26. Rother Herbsttaffetapfel.
29. Karmosinrother Kastanienapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
43. Rothe Renette.
45. Ribston's Pepping.
50. Große graue Renette.
56. Englische Spitalrenette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
73. Kleiner Winterstreifling.
74. Prinzessinapfel.
75. Frauenrothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
77. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
78. Luikenapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
82. Blutapfel.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.
86. Herrnapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.
89. Deutscher Glasapfel.

b) Birnen.

8. Rockeneierbirne.
16. Junkerhansbirne.
17. Graue Junkerhansbirne.
23. Pfaffenbirne.
27. Jagdbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
67. Gute Louise.
68. Ochsenherzbirne.
71. Kantenbirne.
81. Veldenzerbirne.
85. Hausemerbirne.
86. Trockene Martinsbirne.

Region II.

„Diese umfaßt die niederen Gebirge und Thaleinschnitte, sowie auch das flache Land, wo der Weinbau aufhört und der Weinstock nur noch an Spalieren gezogen werden kann, wie z. B. die Schweiz vom Rhein bis an die Hochgebirge, den niedern Schwarzwald, die mittlern Lagen am Bodensee, in Würtemberg, Odenwald und im Spessart, sowie im Nassauischen, im Kurfürstenthum Hessen, Rheinbaiern, und zwar die Gegend um Zweibrücken und St. Ingbert, der obere Theil des Nahethales u. s. w.

Abtheilung I.
Haus- Gartenbäume.

„Die in dieser Region in Gemüse- oder Hausgärten mit gut gebautem und im Dung kräftig unterhaltenem Boden, der durch Mauern, Gebäude oder sonstige Umfassungen eingefriedigt und geschützt ist, fortkommen. Hierher zählen wir:

a) Aepfel.

1. Weißer Wintercalvill.
4. Rother Herbstcalvill.
6. Grafensteiner.
9. Danziger Kantapfel.
22. Rother Wienerapfel.
23. Rother Winterkronapfel.
26. Rother Herbsttaffetapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
38. Französische Edelrenette.
40. Goldpepping.
41. Franklin's Goldpepping.
45. Ribstons Pepping.
52. Graue Herbstrenette.
53. Vergoldete graue Renette.
54. Grauer Fenchelapfel.
57. Späte gelbe Renette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
71. Domine Excellente.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
82. Blutapfel.
84. Rother Stettiner.
86. Herrnapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.

b) Birnen.

7. Bestenbirne.
13. Herbstbergamotte.
14. Wildling von Motte.
15. Hardenpont's frühzeitige Colmar.

40. Sparbirne.
41. Englische Sommerbutterbirne.
43. Frauenschenkel.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
46. Russelet von Rheims.
47. Sommerchristenbirne.
51. Bronzirte Herbstbutterbirne.
52. Graue Butterbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
57. Graue Dechantsbirne.
59. Forellenbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
62. Schweizerhose.
63. Markgräfin.
65. Große grüne Mailänderin.
67. Gute Louise.
72. Grüne Hermannsbirne.
73. Bunte Hermannsbirne.
74. Gelbe Hermannsbirne.
75. Virguleuse.
76. Hardenpont's späte Winterbutterbirne.
78. Mannabirne.
79. Kronprinz Ferdinand von Oestreich.
80. Sarasin.
82. Königsgeschenk von Neapel.
83. Winterchristenbirne.

Abtheilung III.

Feld- und Straßenbäume.

„Hierher zählen wir die Obstsorten, die in dieser Region auf den Feldern und an Straßen der Gebirgsabhänge und der Ebenen, insofern der Boden nicht zu felsig, kiesig oder sandig, sondern tiefgründig und so gemischt ist, daß weder Thon, Sand oder Kies vorwaltet. Auch wo der Boden nicht sumpfig ist oder in den höhern Schichten kein Horizontal-Wasser zeigt; ferner wo die Felder in einem ordentlichen Kulturzustande sich befinden und abwechselnd mit Hackfrüchten bebaut werden.

a) Aepfel.

21. Rother böhmischer Jungfernapfel.
23. Rother Winterkronapfel.
24. Kohlapfel.
25. Schickenapfel.
26. Rother Herbsttaffetapfel.
29. Karmosinrother Kastanienapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
43. Rothe Renette.
45. Ribston's Pepping.
50. Große graue Renette.
56. Englische Spitalrenette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
73. Kleiner Winterstreifling.
74. Prinzessinapfel.
75. Frauenrothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
77. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
78. Luikenapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
82. Blutapfel.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.
86. Herrnapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.
89. Deutscher Glasapfel.

b) Birnen.

8. Rockeneierbirne.
16. Junkerhansbirne.
17. Graue Junkerhansbirne.
23. Pfaffenbirne.
27. Jagdbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
67. Gute Louise.
68. Ochsenherzbirne.
71. Kantenbirne.
81. Veldenzerbirne.
85. Hausemerbirne.
86. Trockene Martinsbirne.

Region II.

„Diese umfaßt die niederen Gebirge und Thaleinschnitte, sowie auch das flache Land, wo der Weinbau aufhört und der Weinstock nur noch an Spalieren gezogen werden kann, wie z. B. die Schweiz vom Rhein bis an die Hochgebirge, den niedern Schwarzwald, die mittlern Lagen am Bodensee, in Würtemberg, Odenwald und im Spessart, sowie im Nassauischen, im Kurfürstenthum Hessen, Rheinbaiern, und zwar die Gegend um Zweibrücken und St. Ingbert, der obere Theil des Nahethales u. s. w.

Abtheilung I.
Haus = Gartenbäume.

„Die in dieser Region in Gemüse = oder Hausgärten mit gut gebautem und im Dung kräftig unterhaltenem Boden, der durch Mauern, Gebäude oder sonstige Umfassungen eingefriedigt und geschützt ist, fortkommen. Hierher zählen wir:

a) Aepfel.

1. Weißer Wintercalvill.
4. Rother Herbstcalvill.
6. Grafensteiner.
9. Danziger Kantapfel.
22. Rother Wienerapfel.
23. Rother Winterkronapfel.
26. Rother Herbsttaffetapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
38. Französische Edelrenette.
40. Goldpepping.
41. Franklin's Goldpepping.
45. Ribstons Pepping.
52. Graue Herbstrenette.
53. Vergoldete graue Renette.
54. Grauer Fenchelapfel.
57. Späte gelbe Renette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
71. Domine Excellente.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
82. Blutapfel.
84. Rother Stettiner.
86. Herrnapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.

b) Birnen.

7. Bestenbirne.
13. Herbstbergamotte.
14. Wildling von Motte.
15. Hardenpont's frühzeitige Colmar.

16. Junkerhansbirne.
25. Deutsche Muskatellerbirne.
26. Bergamotte von Soulers.
27. Jagdbirne.
37. Rother Sommerdorn.
39. Brüsseler Zuckerbirne.
40. Sparbirne.
41. Englische Sommerbutterbirne.
43. Frauenschenkel.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
46. Russelet von Rheims.
51. Bronzirte Herbstbutterbirne.
52. Graue Butterbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
62. Schweizerhose.
63. Markgräfin.
64. Marie Louise.
65. Große grüne Mailänderin.
67. Gute Louise.
72. Grüne Hermannsbirne.
73. Bunte Hermannsbirne.
74. Gelbe Hermannsbirne.
75. Virguleuse.
78. Mannabirne.
79. Kronprinz Ferdinand von Oestreich.
80. Sarasin.
83. Winterchristenbirne.

Abtheilung II.

Obstgartenbäume.

„Hierher zählen wir diejenigen Sorten, die in den Obstgärten dieser Region, in geschützter Lage, tiefgrundigem Boden und in der Nähe von Wohnungen und Dörfern, die einigen Schutz geben, auch wo der Grasboden periodisch umgebrochen und mit Hackfrüchten bebaut wird, fortkommen. Dahin gehören:

a) Aepfel.

10. Gestreifter Backapfel.
11. Deutsche Schafnase.
12. Englischer Königsapfel.
15. Carthäuser.
26. Rother Herbsttaffetapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
48. Zwiebelborsdorfer.
49. Edler Winterborsdorfer.
50. Große graue Renette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.
65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
73. Kleiner Winterstreifling.
74. Prinzessinapfel.
75. Fraurothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
77. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
78. Luikenapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
80. Großer Winterkleiner.
81. Kleiner Winterkleiner.
82. Blutapfel.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.
86. Herrenapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.
89. Deutscher Glasapfel.

b) Birnen.

5. Leipziger Rettigbirne.
7. Bestenbirne.
8. Rockeneierbirne.
16. Junkerhansbirne.

17. Graue Junkerhansbirne.
18. Herbstpomeranzenbirne.
25. Deutsche Muskatellerbirne.
32. Pfundbirne.
34. Französischer großer Katzenkopf.
37. Rother Sommerdorn.
38. Punktirter Sommerdorn.
39. Brüsseler Zuckerbirne.
40. Sparbirne.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
50. Grunbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
59. Forellenbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
67. Gute Louise.
68. Ochsenherzbirne.
81. Veldenzerbirne.
85. Hausemerbirne.
86. Trockene Martinsbirne.

Abtheilung III.

Feld- und Straßenbäume.

„Die in offenen Feldern mit gehörig gutem Boden und an Straßen in dieser Region gedeihen, und zwar:

a) Aepfel.

10. Gestreifster Backapfel.
11. Deutsche Schafnase.
15. Carthäuser.
48. Zwiebelborsdorfer.
49. Edler Winterborsdorfer.
51. Kleine graue Renette.
64. Große Kasselerrenette.
65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
73. Kleiner Winterstreifling.
74. Prinzessinapfel.
75. Fraurothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
77. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
78. Luikenapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.

b) Birnen.

3. Bratbirne.
4. Rummelterbirne.
8. Rockeneierbirne.
10. Palmischbirne.
11. Brumbirne.
12. Masselbacher Mostbirne.
19. Wolfsbirne.
20. Langstielerin.
21. Träubelsbirne.
22. Wildling von Einsiedel.
23. Pfaffenbirne.
24. Schweizer Wasserbirne.
31. Kronbirne.
35. Kleiner deutscher Katzenkopf.
36. Betzelsbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
50. Grunbirne.
71. Kantenbirne.
81. Veldenzerbirne.
83. Hausemerbirne.

Region III.

„Dahin zählen wir die hohen Gebirgsgegenden und Hochebenen mit ihren Thaleinschnitten, soweit Winter-Getreide gebaut werden können und wo namentlich guter Boden mit keiner zu felsigen Unterlage vorhanden ist, wie z. B. die Hochebenen des Oden- und Schwarzwaldes, und des Bodenseegebietes, die rauhe Alp und andere Höhen von Würtemberg, Franken, den Hundsrücken u. s. w. bis zu einer Höhe von 2000 bis 2200 Schuh über der Meeresfläche.

Abtheilung I.

Haus-Gartenbäume.

„Dahin zählen wir solche Obstsorten, die in den Gemüsegärten, die durch Gebäude, Mauern oder sonstige Umfassungen geschützt sind und einen kräftigen gut bearbeiteten und gedüngten Boden haben, gehörig fortkommen.

a) Aepfel.

10. Gestreifter Backapfel.
11. Deutsche Schafnase.
35. Grüne Renette.
48. Zwiebelborsdorfer.
49. Edler Winterborsdorfer.
50. Große graue Renette.
64. Große Kasselerrenette.
65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
75. Fraurothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
82. Blutapfel.
84. Rother Stettiner.

b) Birnen.

5. Leipziger Rettigbirne.
7. Bestenbirne.
8. Rockeneierbirne.
14. Wildling von Motte.
16. Junkerhansbirne.
18. Herbstpomeranzenbirne.
34. Französischer großer Katzenkopf.
37. Rother Sommerdorn.
40. Sparbirne.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
46. Russelet von Rheims.
50. Grunbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
59. Forellenbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
62. Schweizerhose.
67. Gute Louise.
75. Virguleuse.
78. Mannabirne.
80. Sarasin.

Abtheilung II.

Obstgartenbäume.

„Hierher gehören solche Bäume, die in Obstgärten, welche in der Nähe von Wohnungen liegen oder durch vorspringende Hügel geschützt sind, eine südliche Lage und gu-

ten tiefgrundigen Boden haben, und wo der Grasboden periodisch umgebrochen und mit Hackfrüchten angebaut wird, fortkommen.

a) Aepfel.

10. Gestreifter Backapfel.
11. Deutsche Schafnase.
48. Zwiebelborsdorfer.
51. Kleine graue Renette.
65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
75. Kleiner Winterstreifling.
78. Luikenapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.

b) Birnen.

3. Bratbirne.
4. Rumelterbirne.
10. Palmischbirne.
11. Brumbirne.
12. Masselbacher Mostbirne.
19. Wolfsbirne.
20. Langstielerin.
31. Kronbirne.
36. Betzelsbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
50. Grumbirne.
69. Wörlesbirne.

Abtheilung III.

Feld- und Straßenbäume.

„Dahin gehören die Bäume, die im freien Felde und an Straßen dieser Region, die noch tiefgrundigen Boden haben und den Stürmen nicht allzusehr ausgesetzt sind, fortkommen.

a) Aepfel.

51. Kleine graue Renette.
78. Luikenapfel.
85. Weißer Stettiner.

b) Birnen.

3. Bratbirne.
10. Pallmischbirne.
11. Brumbirne.
12. Masselbacher Mostbirne.
19. Wolfsbirne.
20. Längstielerin.
21. Träublesbirne.
22. Wildling von Einsiedel.
24. Schweizer Wasserbirne.
28. Reichenäckerin.
33. St. Gallus-Weinbirne.
35. Kleiner deutscher Katzenkopf.
36. Betzelsbirne.
48. Knausbirne.
69. Wörlesbirne.
70. Hariegelbirne.

Auf Seite 25 der Einleitung zu seinem vortrefflichen, allen mit Obstbau sich Beschäftigenden sehr zu empfehlenden Musterbuche „Anleitung zur Kenntniß und

Anpflanzung des besten Obstes für das nördliche Deutschland. Nebst Beiträgen zur Pomologie überhaupt. Regensburg 1852" sagt der geistreiche Eiferer J. G. C. Oberdieck:

„Was die Baumschuleninhaber betrifft, so wird es nicht blos erforderlich sein, daß „Jeder derselben sich bemühe, nur wissenschaftlich bestimmtes Obst, unter deut„schen Namen, anzuziehen, sondern sich auch bestrebe, durch Probebäume und „angepflanzte Standstämme seine Obstfrüchte selbst richtig kennen zu lernen, auch in „der Baumschule die größte Ordnung zu halten, und deßhalb Alles lieber mit Namen, „als mit Nummern, in denen leicht eine Irrung vorfällt, zu bezeichnen, um stets die „richtige Sorte abgeben zu können, was, wie ich hoffe, selbst die Käufer entschieden „fordern werden. Reelle Baumschulen, die nicht blos Verkauf suchen, sondern es „für ihre Obliegenheit halten, zur Hebung des Obstbaues in ihrer Gegend beizutra„gen, verfahren bereits so, und haben allen alten Sauerteig ausgefegt ꝛc."

Wenn ich diesen weisen Grundsätzen im Allgemeinen aus vollem Herzen beistimme, so glaube ich doch, in Betreff des „unter deutschen Namen" es nur bedingungsweise zu dürfen. Zu besserem Verständniß stelle ich einige thatsächlichen und allgemein anerkannten Wahrheiten voran:

a) Wir haben bis jetzt in Deutschland keine einzige pomologische Autorität solcher Hoheit und Kraft erlebt, daß deren Aussprüche für unumstößlich erachtet, allgemeine, unwandelbare Gültigkeit erlangen konnten. Selbst Diel erfreut sich einer solchen absoluten Autorität nicht, obschon wir sonst geneigt sind, den Verstorbenen viel mehr Würde und Kraft als den Lebenden beizumessen. Mit einem Worte: wir haben und erkennen keinen pomologischen Papst.

b) Daß a eine unumstößliche Wahrheit umfaßt, beweist der Umstand, daß von allen unsern bedeutenden Pomologen jeder, mehr oder minder auffallend, nach einer andern Seite sich hinneigt, alle irgend einem voranleuchtenden Lichte mehr oder minder entschieden folgen, aber auch Alle den Gott in der eigenen Brust ahnend, der eigenen Ansicht vor Allem vertrauen und glauben, mithin auch ihr vorzugsweise Vertrauen und Glauben bei Anderen zu verschaffen streben, mit Aenderungen an dem Bestehenden zugleich einen Fortschritt, eine Verbesserung einzuführen wähnen. Die Pomologie bewegt sich, gleich jeder wahren Wissenschaft, stets in den Zuständen eines protestantisirenden Propagandismus.

c) Weil a eine unumstößliche Wahrheit ist, besteht auch die gleich unumstößliche historische Wahrheit, daß alle unsere Obstsorten unwandelbare deutsche Namen bis jetzt noch nicht haben und führen, sondern unter mehrerlei Benennungen, je nach diesem oder jenem pomologischen Meister, umherlaufen, dort unter diesem, hier unter jenem Namen bekannt sind, von jedem neuen Pomologen wieder eine neue Umtaufung oder Modifikation sich gefallen lassen müssen.

Weil wir nun keine stabilen und allgemein gültigen, sondern leider nur sehr mannichfaltige und wandelbare deutsche Namen der Obste haben; weil wir keinen pomologischen Papst haben, der allgemein gültige und stabile Namen zu ertheilen vermag und weil jeder Pomolog, ja sogar mancher Baumschulen-Besitzer gar oft für eine Art von pomologischen Papst sich selbst hält und Namen ertheilen zu dürfen glaubt, so müssen wir wohl dem Himmel danken, daß in sehr vielen Fällen die ausländischen Namen in der

allgemeinen Verwirrung uns sagen, was wir eigentlich unter den verschiedenen deutschen Namen begreifen. Wir können, sollen und dürfen in der That die ausländischen Namen nicht verbannen und nicht verdammen und nicht entbehren, so lange nicht unsere Pomologie ihr Tridentinum und dessen Feststellungen erlebt hat und so lange nicht sämmtliche deutschen Lande diesen Feststellungen getreu arbeiten, verzeichnen, verkaufen, kaufen und vermehren. Daß eine solche Feststellung ersprießlich zu Stande komme, können übrigens gerade so glänzend hervorragende Männer, wie Oberdieck, am sichersten und schnellsten erzielen, wenn sie dem allgemeinen Streben warm sich anschließen, durch Rath und That ihm förderlich werden, ihr Licht mit dem Lichte Anderer zu größerer Aufklärung vereinigen. Den würdigen Altmeister Oberdieck hat man sehr bitter angegriffen, weil er seine Anleitung nicht in systematischer, sondern in alphabetischer Folge gegeben hat. Dieser Vorwurf trifft also auch mein Buch: ob dort wie hier mit Recht, überlasse ich der Beurtheilung des Lesers; indessen glaube ich, darüber ein Wort der Erläuterung mir nicht versagen zu dürfen.

Die Herren Kritiker sprechen immer eines Langen und Breiten sehr emphatisch von Ausführung nach dem wissenschaftlichen System: scharmant! Aber beharrlich vergessen sie dabei die Kleinigkeit, auch vorzuschreiben, welchem von den vielen Systemen, ob man dem von Manger, Christ, Sickler, Diel, von Aehrenthal, Dochnahl, Lucas, W. Koch, oder dem fast gar nicht in die weite Welt gekommenen von Hlubeck ꝛc. folgen solle. Und wo sie eine solche Wahl aus eigener Machtvollkommenheit vorschreiben, übersehen sie in ihrem Feuereifer, daß sie damit lediglich eine keineswegs allgemein gültige, individuelle Ansicht ausgesprochen haben, welche jeder nach Belieben gelten lassen kann oder nicht. Denn keines von allen diesen Systemen hat bis zum heutigen Tage eine allgemeine, wissenschaftlich und volksthümlich feststehende Gültigkeit erlangt, obgleich unstreitig das Diel'sche die meisten Freunde und Verehrer bis jetzt zählt. Hieraus leuchtet doch wohl ein, daß die Wahl eines dieser 9 Systeme geradezu gegen acht Neuntheile der Leser verstoßen muß und ihnen Unverständliches, ja nicht einmal Belehrendes giebt, wenn man nicht voraussetzen darf, daß die guten Leute nun nichts eifriger zu thun haben, als zum Buchhändler zu rennen, das fragliche pomologische System zu kaufen und Hals über Kopf zu studiren. Geschieht dieß unter Hunderten fünfmal? Ich erlaube mir daran zu zweifeln. Weil dem gewiß so ist, kann auch eine systematische Verzeichnung bis jetzt einen bedeutenden praktischen Werth nicht haben, weder im eigentlichen Sinne aufklären, noch fördern.

Hätten wir aber auch ein allgemein gültiges, in seiner Wesenheit unangefochtenes System, so leuchtet doch gewiß ein, daß Bücher, welche nicht zu vollständiger und umfassender Belehrung über die Gesammtheit einer Disciplin bestimmt sind, sondern nur jedem über das ihm augenblicklich zunächst Liegende möglichst schnelle Auskunft ertheilen sollen, in alphabetisch-lexikalischer Form leichter, bequemer und schneller zu handhaben sind, als bei einer systematischen Eintheilung.

Mancher wird vielleicht auch in diesem Bande wieder tadeln, daß bei der alphabetischen Reihenfolge die verschiedenen Aepfel einer Gruppe in dem Inhaltsverzeichnisse nicht beisammen stehen, z. B. alle Calville, alle Rambure, alle Renetten ꝛc. beisammen, damit der Leser einen Ueberblick dieser Gruppen oder Familien daraus gewinnen könne. Auf solchen Einwurf glaube ich sehr einfach erwiedern zu können:

Erstens hat mein Buch von vornherein sich deutlich ausgesprochen, daß es durchaus nicht bezweckt, systematische pomologische Kenntnisse zu verbreiten, noch mit der Masse von Früchten jeder Gruppe oder Familie in leichter Uebersicht bekannt zu machen, was anderen Werken vorbehalten bleiben mag.

Zweitens wählte ich diese rein alphabetische Folge, weil bei ihr allein das Nachschlagen sehr leicht ist, am wenigsten Zeit erfordert, was bei Gruppirungen nicht der Fall sein kann und für alle aus 3—4 Worten bestehenden Benennungen sehr erschwert und verdunkelt wird. Davon sich zu überzeugen, werfe man nur einen flüchtigen Blick in die nach Familien geordneten Inhaltsverzeichnisse der schätzbarsten Werke, z. B. von J. Metzgers Kernobstsorten Süddeutschlands: durch die Gruppirung wird eine Wortversetzung und Verschränkung unerläßlich, die das Nachschlagen bedeutend erschwert. Dieses wird gewiß leichter, wo alle Namen, so wie sie ausgesprochen werden, in rein alphabetischer Folge consequent erscheinen, z. B. Edler Winterborsdorfer im E, Sommerborsdorfer im S, Graue Renette im G rc. rc.

Demnach bekenne ich mich gern zu dem Grundsatze, daß die möglichste Erreichung meines Zweckes mir höher stand und wichtiger erschien, als jeder Schein von Wissenschaftlichkeit, die eine andere Verzeichnung und Eintheilung über mein Buch verbreiten konnte. Darüber war ich schon vor dem Beginnen mit mir selbst einig geworden und habe auch bis heute keinen triftigen Grund, davon abzugehen, finden können.

Wollen die pomologischen Kritiker alle Bücher in systematischer Folge geschrieben wissen, wohlan, so mögen sie erst dafür sorgen, daß eine solche Form für die praktischen Zwecke möglich und ersprießlich werde. Mögen sie ehrlich, allem Schul- und Parteigezänke entsagend, gemeinsam daran mitarbeiten helfen, daß die Wissenschaft endlich zu einem System gelange, das in seiner Wesenheit allgemeine Anerkennung und Gültigkeit finden und behalten kann, und so allgemein verständlich wird, wie das ewige System von Linné. Und nebenbei wollen wir uns herzlich freuen, wenn so treffliche pomologische Bücher, wie jene Anleitung von Oberdieck, recht häufig erscheinen, unser Denkvermögen in gleich hohem Grade anspornen, den Schatz unsers Wissens wesentlich bereichern und durch Klarheit der Wissenschaftlichkeit nicht minder förderlich werden, als der Praxis selbst.

Mir selbst und meinem Buche warf ein kritischer Freund einen andern Vorwurf in den Weg: „daß zu mehrerer Verdeutlichung nicht auch Abbildungen der Obstsorten beigegeben seien.“ Träfe mich und mein Buch kein anderer Vorwurf, so würde ich einst schneeweiß vor St. Peter an der Himmelspforte erscheinen und mein Buch hätte sich einer Art von Vollkommenheit zu erfreuen, wie solche hienieden nur wenigen menschlichen Werken zu Theil geworden. Die Abbildungen mußten aus einem Buche wegbleiben, welches Popularität zu einem seiner Hauptzwecke gemacht hat; denn Popularität bedingt möglichste Wohlfeilheit und Bilder machen die Sache immer theuer. Um so theurer bei pomologischen Werken, wo von einem Obenhin nicht die Rede sein darf, sondern höchste Treue und Genauigkeit in Zeichnung und Farben unerläßliches Erforderniß bleibt, wenn der Zweck nur halbwegs erreicht werden soll, schwarze Bilder gar nichts taugen und illuminirte — sagen wir es offen — meistens nur als Prunk dienen. Als Herr von Truchseß bei seinem berühmten Buche über die Kirschen gegen Diel bemerkte, daß er eine Beigabe von Bildern für überflüssig gehalten, antwortete Diel sehr kurz und bündig: „doppeltes Verdienst ist es nun noch, dieses Werk ohne Kupfer erscheinen zu lassen, die nur

den Laien blenden, ihn nur irre führen, dem kritischen Pomologen zu nichts helfen und so viele von dem Ankauf eines solchen Werkes abhalten." Ich bescheide mich mit diesem Ausspruch des großen Pomologen um so entschiedener, da hierin Autorität hohen Grades und gesunder Menschenverstand unverkennbar zusammentreffen.

Ein Bedenken scheinbar ernsterer Art äußerte sich dahin: „daß die vielen Süddeutschen Erfahrungen, Grundsätze, Lehren und Ansichten auf die Pomologie von Norddeutschland schwerlich von bedeutendem Einflusse sein könnten und daß Oberdiecks Aussprüche über den Werth mancher Obstsorten hier wohl in höherem Grade maßgebend sein müßten."

Auch dieser Ansicht vermag ich nicht vollkommen beizustimmen. Oberdieck selbst hat seiner Verurtheilung mancher Obstsorten für das nördliche Deutschland, welche im Mittleren und Südlichen allgemein hochgeachtet werden, bewußt oder unbewußt die Spitze abgebrochen, indem er selbst beweist, daß die geringeren Qualitäten mancher seiner Früchte keineswegs allgemein klimatischen Verhältnissen, sondern hauptsächlich dem lokalen Standorte und der speciellen Beschaffenheit des Bodens, zugeschrieben werden müssen. Doch hören wir ihn selbst. Er sagt S. 4 seiner Anleitung: „Vielleicht veranlassen diese Blätter andere in unseren Gegenden forschende Pomologen, ihre Erfahrungen gleichfalls mitzutheilen, oder wecken bei Manchem die Lust, die vorhandenen Früchte nochmals, und etwa in andrem Boden, kritisch durchzuprüfen, und würde ich dies als einen hauptsächlichen Nutzen meiner Schrift betrachten, da nur ein vielseitiges Urtheil aus mehreren Gegenden und verschiedenem Boden, ein völlig entscheidendes Urtheil abgeben kann ꝛc." Heißt dieß nicht feierlich genug, auf alles Kategorische in seinem eigenen Urtheile vorhinein verzichten? Er geht aber sogleich noch weiter, indem er durch eine flüchtige Uebersicht der klimatischen Verhältnisse von Nord- und Süddeutschland zu erkennen giebt, daß diese Unterschiede nicht entscheidende Ursache einer wesentlichen Obstverschlechterung sein können. Er sagt:

„Zur näheren Bestimmung des Klima's unserer Gegenden will ich die durchschnittliche Jahreswärme und einige andere Data, so gut ich sie habe erfahren können, mit angeben. Man kann als Durchschnittspunkt unserer nördlichen Gegenden Hannover oder Berlin ansehen, also den 52. bis 53. Breitegrad. Was Lüneburg, Lübeck ꝛc. weiter nördlich liegen, gleicht so ziemlich die geringere Höhe über dem Meere und der Einfluß der Seeluft aus; doch habe ich bei Reisen von Lüneburg nach Hannover und von Hannover nach Göttingen im beginnenden Frühling, oder durch die Reifzeit der ersten Kirschen, wohl bemerkt, daß diese Vegetation in Hannover gegen Lüneburg um 2—3 Tage voran war und eben so viel wieder in Göttingen gegen Hannover. Nach Mittheilungen im Hannoverschen Magazine von 1835 ist die mittlere Jahreswärme für Berlin $+ 7\frac{1}{2}°$ Reaum., für Hannover $7\frac{1}{4}°$ (nach anderen Notizen beträgt die Durchschnittswärme $8{,}6°$ Cels $= 6{,}9°$ Reaum.); ferner die Durchschnittswärme der 3 Frühlingsmonate $+ 6{,}4°$ oder $+ 6{,}7°$; die durchschnittliche Sommerwärme $+ 13{,}8°$ oder $+ 14{,}8°$; die durchschnittliche Herbstwärme $+ 7°$ oder $+ 7{,}3°$. Die Meereshöhe von Berlin beträgt $119\frac{3}{4}$ Pariser Fuß. Es scheint aber, daß der Einfluß des Klima's nach solchen Angaben nicht allein und ausreichend beurtheilt und verglichen werden kann, und die Erfahrung an den Gewächsen entscheidendere Resultate geben muß. Bei München z. B. ist die durchschnittliche Jahreswärme (nach Mittheilungen im Berichte des Thüringer Gartenbauver-

eins von 18$\frac{42}{43}$ S. 53) nur 8,8° Cels, und wäre darnach noch geringer als die von Berlin. Nach Angaben der Pfälzischen Gartenzeitung von 1845 ist, nach einem 25jährigen Durchschnitte, zu Neustadt an der Haardt die durchschnittliche Jahreswärme + 8$\frac{2}{3}$°, die vom April + 8$\frac{1}{4}$°, vom Mai + 12$\frac{1}{5}$°, Juni + 14$\frac{1}{3}$°, Juli + 15$\frac{3}{5}$°, August + 15$\frac{1}{3}$°, September + 12$\frac{1}{4}$°, October + 8$\frac{1}{2}$°. Zu Prag ist, nach brieflichen Mittheilungen des Herrn Freiherrn von Trauttenberg, bei einer Polhöhe von 50° und Seehöhe von 564 Wiener Fuß, die durchschnittliche Jahreswärme 7$\frac{1}{2}$° Reaumur. Es erhellet, daß die Unterschiede nicht so groß sind, als der wirkliche Einfluß des Klima's auf die Obstfrüchte erfahrungsmäßig sich herausstellt; etwas mehr Resultat würde vielleicht sich ergeben, wenn man nur die Durchschnittswärme aus den verschiedenen Monaten vom März bis November gegen einander stellte. Vor der Hand wird man sich mehr auf die Resultate längerjähriger Beobachtungen an den Obstfrüchten verlassen müssen. Nur werden wir dabei noch genauer, als einzeln bisher geschah und sich thun ließ, schreiben müssen, was der Boden und was das Klima wirkt. Wenn, um ein Beispiel anzuführen, Herr Dr. Liegel sagt (Frauendorfer Blätter, 1846, S. 228), daß selbst schon die Beurré blanc für das dortige Klima hochstämmig nicht passe, steinig werde, Eisenmale bekomme, klein bleibe, so liegen diese Fehler der Beurré blanc nach meinen mehrfältigen Erfahrungen nur am Boden, und finden sich z. B. in meinem sandigeren Garten vor der Stadt gerade eben so, während in meinem Garten in der Stadt ich gute, vollkommene Früchte erhalte, die nur in nassen Jahren etwas fleckig sind, noch schönere und größere aber in Sulingen auf Unterlage von Quitte erhielt, und überhaupt im guten Boden bei uns diese Frucht ihre gehörige Güte überall zeigt, während doch gewiß unser Klima noch weniger warm ist, als das von Braunnau."

In der That erscheinen die Wärme-Verhältnisse unter den verschiedenen Breitegraden Deutschlands bei weitem nicht so auffallend verschieden, wie häufig in verschiedenen Gegenden unter demselben Breitegrad. Man erinnere sich nur an die oft sehr grellen Unterschiede zwischen ganz gleichbreit liegenden Gegenden östlich und westlich vom Thüringer Wald, an die oft sehr auffälligen Unterschiede zwischen Erfurt, Weimar, Jena, wovon gewöhnlich Weimar, zwischen beiden gerade 4—5 Stunden weit in der Mitte liegend, am übelsten berathen ist und am spätesten seine Producte zur Reife bringt. Dergleichen, durch ganz Deutschland so häufig sich ergebenden Lokal-Verschiedenheiten scheinen in der That bei der Obstkultur eine genauere Berücksichtigung zu verdienen, als gar oft $\frac{1}{2}$ oder 1 Grad im Allgemeinen mehr nördlich oder südlich, und gerade solche entscheidende Unterschiede scheinen noch immer nicht die gehörige Berücksichtigung zu finden. Aus diesem Grunde bin ich zwar auch der Ansicht aller bedeutenden Pomologen und Oekonomen, daß Anlage und Erhaltung von tüchtigen Muster-Baumschulen zu den Hauptaufgaben jeder gesunden Regierung gehören. Aber ich gehe in solcher Forderung noch einen Schritt weiter: in jedem Lande, dessen verschiedene Provinzen, Kreise rc. sehr verschiedenen Klima- und Boden-Constellationen unterliegen, kann eine einzige große Muster- und Landesbaumschule unmöglich maßgebend und ersprießlich für alle Landestheile wirken, da sie ja naturgemäß selbst außer Stand ist, für ganz andere Lagen und Verhältnisse triftige Versuche anzustellen und entscheidende Erfahrungen zu sammeln. In solchen Ländern müssen mehrere, an verschiedenen Orten angelegte Landesbaumschulen vorzüglich die Kreisverhältnisse und Kreisbedürfnisse ins Auge fassen, für diese haupt-

sächlich erstreben und arbeiten, thatsächlich Aufklärung und Belehrung verbreiten. Immerhin können sie alsdann in minder großem Maßstabe angelegt sein und nur auf die eigenthümlichen Bedürfnisse sich beschränken.

Doch — ich darf mich nicht zu weit verlaufen. Es konnte mir als Laien nicht einfallen, hiermit ein pomologisches Lehrbuch irgend einer Art zu geben, ich erstrebe nur eine nützliche Uebersicht für Obstfreunde, eine erleichternde Vorarbeit für Pomologen, für Alle ein Buch, das Gedanken ausstreut, wie sie gerade in den Wurf kommen, um zum Nachdenken über wichtige pomologische Punkte zu spornen und neue Gedanken zu wecken. So muß ich mich wohl von diesem Thema lossagen, wie reizend es auch mir selbst erscheinen möge, um nicht aus Vorrede und Einleitung ein dickes Buch zu machen. So darf ich auch über Mancherlei mich nicht mehr auslassen, was mir eigentlich sehr am Herzen läge, weil noch eine frische Sache von Bedeutung, ohnehin vielen Raum wegnimmt, dennoch nicht übergangen werden darf, da sie in das innerste Leben der deutschen pomologischen Zustände eingreift, eine glückliche Entscheidung herbeiführen kann, oder uns wieder für lange Zeit in das Chaos verdammen wird. Ich meine den jüngsten Aufruf des Berliner Vereins für Beförderung des Gartenbaus in den Königlich Preußischen Staaten. Hier ein ehrliches Wort darüber erscheint um so geeigneter, da der Himmel die dießjährige Obstausstellung in Wiesbaden untersagt hat, mithin für Alles ein volles Jahr an Zeit gewonnen wird, der Austausch von Ideen über eine so wichtige Angelegenheit angeregt und belebt werden muß, damit nicht die Sache selbst schon nach den ersten Versuchen wieder einschlafe.

Der Verein für Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preußischen Staaten, hat am 18. Mai d. J. an alle Pomologen und Obstbaumzüchter Deutschlands einen Aufruf erlassen, der die Wissenschaft in gleich hohem Grade, wie die Praxis berührt. Dieser Verein steht in Deutschland mit Recht so hoch geachtet, daß ein so feierlicher Act von ihm unmöglich unberücksichtigt bleiben kann. Andererseits betrifft er so wichtige Gegenstände, daß es schon an sich unter die Pflichten jedes Denkenden gehört, darüber offen seine Ansichten auszusprechen. Diese Pflicht verdoppelt sich aber bei der Erfahrung, daß der Aufruf jetzt schon an manchen Orten mißverstanden worden, daß er in der That Mißverständnisse zu erregen nicht ganz ungeeignet erscheint. So sprechen denn auch wir unsere Ansichten hier aus, in der vollen Ueberzeugung, daß sehr oft ein ehrliches Wort der Mißbilligung eine innigere und wahrere Hochachtung zu erkennen gibt, als eine unbedingte Zustimmung voll emphatischen Lobes. Ferner, weil solche Dinge bei uns nicht oft und vielfach genug zum Ohr und Gesicht des Volkes kommen, dessen Nachdenken nicht oft genug anregen. Hören wir vor allem den Aufruf selbst:

Das Bedürfniß, die deutsche Obstbaumzucht zu fördern, ist ebenso allgemein anerkannt, als es die Hindernisse sind, welche diesem Streben in den Weg treten. Diese Hindernisse müssen eins nach dem andern überwunden werden.

Vor Allem ist es die übergroße Zahl der Obstsorten, mit der wir zu kämpfen haben. Sie ist entstanden, einmal aus der Vorliebe für das Neue, welche die deutschen Obstbaumzüchter verleitet hat, Alles was aus der Fremde kam, vorzugsweise in ihre Sammlungen aufzunehmen, zu vermehren und zu verbreiten; sie ist ferner entstanden aus der grenzenlosen Vermehrung der Sorten durch Kernaussaaten*).

*) Daß die Klage über zu viele Obstsorten keine grundlose ist, beweist wohl auch der Umstand,

Es hat auf diesem Wege, da ohnedies Irrthümer und Namenverwechselungen nicht zu vermeiden waren, zuletzt ein Chaos sich eingestellt, welches, namentlich in den Kernobstsorten, eine vollkommene Uebersicht nicht mehr gestattet.

Es ist endlich an der Zeit, dieser Ueberschwemmung von mittelmäßigen oder gar schlechten Früchten ernstlich entgegenzutreten. Deutschland muß sich darüber verständigen:

welches diejenigen Früchte sind, die in Bezug auf sein Bedürfniß und das Klima des Landes einer allgemeinen Verbreitung würdig sind. Nur diese Früchte müssen künftig gebaut, die übrigen aber ein für allemal der Vergessenheit übergeben werden.

I. Um nun zunächst zu erfahren, welche Früchte in unserem Vaterlande am besten gedeihen und hier und dort als die vorzüglichsten erachtet werden, erlaubt sich der Verein, die geehrten Pomologen und Obstbaumzüchter Deutschlands zu ersuchen:

dem Vereine bald gefälligst ein namentliches Verzeichniß der in ihrem Besitze befindlichen Obstsorten übersenden zu wollen, welche sie, nach ihren Erfahrungen, als die edelsten und besten erprobt haben und des allgemeinsten Anbaues am würdigsten erachten. Es bittet der Verein, diese Namen-Verzeichnisse auf Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen und Weinreben, in sofern alle diese Fruchtarten an ein und demselben Orte gebaut werden, ausdehnen zu wollen.

Aus diesen, hoffentlich sehr zahlreich eingehenden, Verzeichnissen beabsichtigt der Verein ein General-Verzeichniß zusammenzutragen, um dasselbe bei der nächsten großen Deutschen Fruchtausstellung, voraussichtlich also schon in Wiesbaden, zur allgemeinen Berathung und Beschließung vorzulegen.

Die Form, in der die erbetenen Verzeichnisse abzufassen wären, ist zwar außerwesentlich, doch würde es die Uebersicht erleichtern, wenn bei den Aepfeln und Birnen die Hauptrubriken: „Sommer-, Herbst- und Winter-Früchte" beibehalten und da, wo sie hingehören, die Unter-Abtheilungen aufgenommen würden:

Tafelobst 1sten Ranges,
Tafelobst 2ten Ranges,
Wirthschaftsobst 1sten Ranges.

Es wird im Interesse der Sache liegen, die Zahl der auszuwählenden Früchte möglichst zu beschränken, diese Beschränkung aber ganz besonders bei den Früchten 2. Ranges eintreten zu lassen.

Denn was insbesondere die Aepfel betrifft, so ist bekannt, daß ein großer Theil der alleredelsten Sorten auch zugleich die besten sind zur Mostbereitung und für die Bedürfnisse der Haushaltung. Es würde daher die Auswahl von Aepfelsorten 2. Ranges am zweckmäßigsten wohl auf diejenigen Sorten sich beschränken müssen:

---

daß schon vor 40 Jahren Loudon in seiner Encycl. of Gard. I. bemerkte: „Schon im Jahr 1650 waren in England gegen 500 Sorten Aepfel verbreitet, wovon jetzt die meisten verschwunden sein mögen, während viele Hunderte neuer vom Continent und durch Samenzucht hinzugekommen ꝛc." Ohngefähr zu derselben Zeit äußerte der als Theoretiker und Praktiker gleich bedeutende Sabine in den Hort. Transactions, III, 246: „Man solle die Aepfelsorten eher vermindern als vermehren. Eine kluge Auswahl hierbei zu treffen, müsse eine Hauptaufgabe der London Horticultural Society sein ꝛc." Erwägt man jedoch auf der andern Seite die tausendfältigen Verschiedenheiten von Klima, Lage, Richtung, Boden ꝛc. aller der Orte, wo Obste angepflanzt werden können und sollen, so ist nicht wohl abzusehen, welchen Nachtheil die vielen neuen Varietäten mit ihren verschiedenen Anlagen und Eigenschaften bringen können, sofern die Kundigen jedes Landes dafür sorgen, daß nicht mit Schlechtem überschwemmt und betrogen, sondern nur wirklich Gutes verbreitet werde. A. d. V.

welche durch alljährliche, auch unter ungünstigen Witterungsverhältnissen reiche Tragbarkeit sich auszeichnen und daher geeignet sind, in Jahren allgemeinen Mißwachses, der besonders die edeln Sorten zu treffen pflegt, einen Ersatz zu bieten.

II. Wir besitzen ausgezeichnete Früchte, welche, während sie in vielen Gegenden gedeihen, in andern durchaus mißrathen, obwohl man nicht immer sagen kann, daß ein rauheres Klima dies verschulde, die Schuld vielmehr meist im Boden zu suchen ist. Zu diesen Früchten gehört beispielsweise die weiße Herbst-Butterbirn, die Beurré blanc. Da es nun von Wichtigkeit ist, die Gründe zu erkennen, aus welchen eine oder die andere vorzügliche Frucht in einzelnen Gegenden durchaus fehlschlägt, ersucht der Verein diejenigen Herren Einsender, welche darüber Erfahrungen gemacht haben, von diesen Erfahrungen in den einzusendenden Verzeichnissen gefälligst Mittheilung machen zu wollen.

III. Es ist eine Entbehrung, daß wir im Allgemeinen so wenig von den Deutschen Baumschulen wissen, von ihrer Entstehung, ihrem Umfange, ihren Bestrebungen, ihrer besondern Thätigkeits-Richtung. In dem bereits der Oeffentlichkeit übergebenen Berichte über die Naumburger Obst-, Wein- und Gemüse-Ausstellung sind bereits vielfache Notizen, die uns zur Kenntniß gekommen, mitgetheilt worden, aber trotz dessen fehlt uns noch so viel, daß es der Verein mit großem Danke erkennen würde, wenn die Herren Einsender durch ihre Notizen dem gerügten Mangel weiter abhelfen wollten.

IV. Wie schon erwähnt, geht mit der Obstsorten-Ueberfüllung der Deutschen Baumschulen die Namen-Verwirrung Hand in Hand. Es ist daher von der größten Wichtigkeit, auch mit den Synonymen nach und nach ins Reine zu kommen. Wie es auf das Dankbarste anerkannt werden muß, hat der Herr Superintendent Oberdieck in seinem Werke „Anleitung zur Kenntniß und Anpflanzung des besten Obstes für das nördliche Deutschland" die Bahn gebrochen, indem er eine große Zahl von Synonymen, welche seine reiche Erfahrung ihn erkennen ließ, bekannt machte.

Um nun diese Zahl der Oberdieckschen Synonymen möglichst zu vermehren, ersucht der Verein die Herren Pomologen und Baumschulenbesitzer, in den von uns erbetenen Frucht-Verzeichnissen auch ihren Erfahrungen über die Synonymen einen Platz gönnen zu wollen.

Es ist eine schwierige Aufgabe, in das Dunkel der Deutschen Pomologie Licht und Klarheit zu bringen, aber die Lösung muß versucht werden. Sie ist auch nur schwer, nicht unmöglich. Es fehlt nicht an werthvollen Vorarbeiten, wozu vor Allem die Oberdieckschen Schriften zu rechnen sind. Der Verein hat den Entschluß gefaßt, sich bei diesen Bemühungen an die Spitze zu stellen und soweit Deutschland es billigt, die Leitung dieser Bestrebungen zu übernehmen. Der Verein wird in diesen Bemühungen nie ermatten. Aber er bedarf dabei der Unterstützung des ganzen pomologischen Deutschlands. Möge der gute Wille des Vereins nur überall Anerkennung und Unterstützung finden, so wird die Erreichung des ersehnten Zieles gewiß nicht ausbleiben.

Berlin, am 18. Mai 1854.

Der besonders dazu ernannte Ausschuß des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preuß. Staaten.

v. Pochhammer,	**Kelte,**	**Fanninger,**
General-Lieutenant a. D.	Geh. Oberregierungsrath.	Geh. Rechnungsrath.
Lorberg,	**Dr. K. Koch,**	
Baumschulbesitzer.	Professor und Generalsekretär.	

Jedermann ist unbezweifelt mit dem Vereine darüber vollkommen einverstanden, daß wir im Allgemeinen viel zu Vielerlei Obstsorten und darunter leider gar viele überflüssige und schlechte kultiviren, mithin alles Ernstes trachten müssen, durch allmälige Ausmerzung des Schlechten dem Guten Raum und Kraft zu gewinnen, die Obstkultur im wahren Sinne zu veredeln, d. h. sie zweckmäßiger einzurichten und vortheilhafter für die Volkswirthschaft herzustellen. Nach einem so einfachen Satze der Wahrheit, erklangen manchem Ohre um so bedenklicher die folgenden Sätze und gleichsam Erläuterungen dieser Wahrheit. Diese Nachsätze sind vielfach mißdeutet worden und solche Mißdeutungen sind allzuhäufig geeignet, auch für die beste Sache abzukühlen und gleichgültig zu machen.

Wie ein Vorwurf klingt es, wenn der Verein sagt: „Die übergroße Zahl der Obstsorten ist einmal entstanden aus der Vorliebe für das Neue, welche die Deutschen Obstbaumzüchter verleitet hat, alles was aus der Fremde kam, vorzugsweise in ihre Sammlungen aufzunehmen, zu vermehren und zu verbreiten; sie ist ferner entstanden aus der grenzenlosen Vermehrung der Sorten durch Kernaussaaten."

Dies klingt freilich wie ein Vorwurf, aber es klingt auch nur so, denn niemals hat einem so erleuchteten Vereine in den Sinn kommen können, den Obstbaumzüchtern und Obstbaumhandlungen zum Vorwurfe machen zu wollen, was geradezu einen Haupttheil ihres schönen Berufes bildet: Die Herbeischaffung und Verbreitung von gutem Neuen. Noch weniger konnte es einem Vereine von Pomologen einfallen, gegen die Obstbaumzucht aus Samen ankämpfen und verhindernd auftreten zu wollen. Denn sie würde dadurch einem der edelsten Fortschritte unsers Jahrhunderts in der Obstgärtnerei geradezu Hohn sprechen und offen für die alte Rutine und den baaren Rückschritt in die Schranken treten. Davor behüte uns der Himmel! Der Verein hat offenbar damit nichts anderes sagen wollen, als die leidige Wahrheit: daß nach vielen Richtungen im Auslande, wie in Deutschland selbst, mit dem Obstbaumhandel ein freventlicher Mißbrauch getrieben wird, indem man häufig ohne alle Rücksicht auf Wahrheit, Recht und schwere Benachtheiligung, nur um geldbringende Geschäfte zu machen, elendes Zeug mit prunkenden Namen tauft und in die Welt hinaus sendet; indem Andere noch weiter gehen, eigenmächtig altbekannte und als zu gering verworfene Obste mit neuen Namen belegen und als neu verkaufen.

Der Verein hat auch nicht sagen wollen, daß Kernaussaaten vom Obst fortan unterbleiben sollten, oder als etwas Ueberflüssiges betrachtet werden könnten; sondern er hat nur der Wahrheit und der Sache gemäß aussprechen wollen, daß auch mit den Kernobstaussaaten sehr häufig ein Mißbrauch getrieben und dadurch viel Mittelmäßiges und Schlechtes verbreitet wird. Von diesem Vorwurfe können wir die Engländer, Holländer, Belgier und Franzosen ebensowenig freisprechen, wie unsere eigenen Landsleute. Denn überall in der Welt sind die menschlichen Schwächen und Leidenschaften so ziemlich dieselben; daher gibt es auch überall der Menschen genug, welche auch das Mittelmäßigste, was sie mit einigem Aufwand von Nachdenken, Zeit, Mühe und Geld hervorgebracht oder der Natur abgelockt haben, ehrlicher Weise für etwas Vortreffliches halten und ausgeben. Und überall gibt es auch der Leute zu viele, welche, dem Hunde in der Fabel ähnlich, ihr gutes Stück Fleisch aus dem Maule fallen lassen, um nach dem lockenden Spiegelbild im Wasser zu haschen; mit andern Worten: die das vorhandene Gute ver-

nachlässigen und verachten, das Neue durch das Neuere und dieses immer wieder durch das Neueste ersetzen wollen. Dieser fatalen Jagd Einhalt zu thun und allen daraus natürlich erwachsenden Täuschungen und Nachtheilen für die Zukunft vorzubeugen, ist wohl allein die, in jenen Worten des Vereins etwas verhüllte, aber gewiß ebenso einleuchtende, als rühmliche Tendenz.

Vollkommen muß Jedermann mit dem Vereine darin übereinstimmen, daß in der Nomenklatur des Obstes eine totale Finsterniß und Verwirrung herrscht. Einverstanden muß man sich auch damit erklären, daß die Obstbaumhandlungen einen Theil der Schuld an dieser Verwirrung tragen. Aber, warum sollte man es nicht offen bekennen? einen offenbar noch größern Theil der Schuld tragen die Männer der Wissenschaft selbst, die Männer des edlen Strebens nach Fortschritt und Vervollkommung, welche in der Regel ohne Rücksicht auf schon Vorhandenes und andere Systematiker, kurzweg Namen auf Namen pfropfen, und durch die Sucht, immer deutlicher und bestimmter solche Namen auszubilden, geradezu die Nomenklatur jährlich dunkler, chaotischer und verworrener machen. Das ist einer der Punkte, worüber man vor allen Dingen ins Reine zu kommen sich bestreben sollte. Die Pomologen, die Vereine, die Gelehrten müssen erst unter sich selbst zu einigem Einverständniß gelangt sein, bevor man hoffen darf, auf die große Menge fruchtbringend und nachhaltig einwirken zu können. Gern würde ich diese Ansicht bis zu ihren Endpunkten durchführen, allein ich kann hier nur andeuten, weil ich meinen Raum nicht allzu verschwenderisch in Anspruch nehmen darf.

Der Verein bittet ferner die deutschen Pomologen und Obstbaumzüchter um Mittheilung von Verzeichnissen der in ihren Umkreisen vorkommenden Obstsorten nebst Angabe der edelsten und besten darunter.

Diese Aufforderung dürfte, meines Erachtens, etwas deutlicher und ausführlicher abzufassen sein, wenn sie eine wirkliche Frucht bringen und nicht die Bearbeiter aller dieser Berichte in einen unüberwindlichen Wust von Dunkel und unbekannten Namen völlig begraben soll. Nennen solche Verzeichnisse nur die in jeder Gegend üblichen Namen der daselbst kultivirten Obstsorten, ohne die dazugehörigen wissenschaftlichen Namen, so gewinnt der Verein mit allen diesen Verzeichnissen nichts, als Wesen ohne Fuß und ohne Kopf, kaum auflösbare Räthsel, ein blankes Idiotikon ohne eigentlichen Sinn und ohne praktische Bedeutung. Denn sagt mir z. B. was ihr damit wichtiges erfahren habt, wenn aus der Elstergegend berichtet wird: unter den vorzüglichen Birnen unserer Gegend müssen wir auch die W e n e f i c h t e l nennen, unter den Aepfeln einen A l a n t a p f e l, einen A n a n a s a p f e l, die G o l d r e i n e t t e u. s. w.

Welche Früchte hat dieser Mann eigentlich damit gemeint? Unter zehn Fällen weiß er selbst es achtmal nicht, erkennt diese Obste als vortreffliche Sorten seiner Gegend, hat nie eine andere Benennung dafür gehört, weiß vielleicht *nicht* einmal, daß noch andere Namen davon existiren. Auf solche Weise wird die große Mehrzahl derartiger Verzeichnisse schwerlich ein besseres Ergebniß für den angedeuteten Zweck liefern, als wenn man viel einfacher einen Auszug der volksthümlichen provinziellen und örtlichen Benennungen der Obste aus den verschiedenen Wörterbüchern der deutschen Idiome zusammenstellte. In beiden Fällen gewinnt man nur ein Verzeichniß, womit man etwas lebhafte Leute in Verzweiflung bringen kann. Daher hat auch der Verein ganz gewiß sorgen wollen, daß solchen Verzeichnissen der volksthümlichen Namen die p o m o l o g i-

schen Benennungen jeder einzelnen Obstsorte oder ihre eigentlichen Ursprungsnamen beigefügt werden müssen, und nur, wo man diese nicht weiß, allein gegeben werden. An Ort und Stelle ist ja leichter, als in der Ferne zu ermitteln, welche Birne eigentlich unter jener Wenefichtel, welcher Apfel unter jenem Alantapfel, Ananasapfel und unter jener Goldrenette verstanden werden müsse.

Ob überhaupt auf diesem Wege ein erkleckliches Resultat erzielt werden könne, muß dem guten Glück anheim gestellt bleiben. Ich erlaube mir jedoch daran zu zweifeln, weil wir Deutsche nicht Leute sind, die auf den ersten Glockenschlag aus der langen, gemüthlichen Ruhe sich aufwecken lassen. Dazu bedarf es kräftigerer Mittel. Ein solcher Aufruf wird gelesen, beschnuppert woher er komme und welche verborgenen Hintergedanken er allenfalls im Schild führe, man lobt oder tadelt ihn je nach dem der Wein oder das Bier gerade besser mundet, man geht darüber zu Haus, legt sich schlafen, lies't am andern Morgen etwas Neues von Omer Pascha oder Schamyl und die ganze Pomologie mit allen Synonymen ist rein vergessen. Will man diese Angelegenheit mit Ernst ins Auge fassen und ernstlich durchführen, so muß, meines Erachtens, der Berliner Verein vor Allem die sämmtlichen deutschen Vereine unmittelbar um ihren Beistand angehen, damit hiernach jeder einzelne Verein in seinem Bereich sich an die Arbeit mache, was gar viele Vereine nach einem solchen allgemeinen Aufruf wahrscheinlich bleiben lassen werden. Man muß in allen Dingen die Welt nehmen, wie sie wirklich ist und nicht, wie sie sein sollte.

Bei der erleuchteten Regierung von Preußen eine officielle Befürwortung und Unterstützung für ein solches Gesuch bei allen übrigen deutschen Regierungen zu erlangen, dürfte keinen großen Schwierigkeiten unterworfen, und ohne Hülfe der Regierungen dürfte in Deutschland wohl gar Weniges auszurichten sein. Preußen und Oestreich haben auch in der That bei diesem Unternehmen das wesentlichste Interesse, indem sehr große Gebiete ihrer weiten Staaten in einem tüchtigen Obstbau einen schönen und nachhaltigen Segen finden könnten und würden, aber diesen Segen zur Zeit noch entbehren.

In Erinnerung an meine desfallsigen Vorschläge in der Einleitung zum ersten Bande, erachte ich, eine Erweiterung derselben in Anregung bringen zu müssen. Die Durchsicht gar vieler pomologischer Werke und Obstverzeichnisse der Engländer, Holländer, Belgier, Franzosen, Italiener und Dänen hat mich in der Ueberzeugung bestärkt, daß das gesammte Ausland bis jetzt um die pomologischen Arbeiten, Bücher und Bestrebungen Deutschlands sich gar wenig bekümmert und daß in den wenigen Fällen, wo es geschehen ist, dort die deutschen Benennungen ebenso komisch und ärgerlich verballhornt werden, wie bei uns die ausländischen. Von einer solchen Sünde weiß sich nicht einmal die große Gartenbaugesellschaft zu London in ihrem berühmten Cataloge völlig frei zu halten, obgleich sie darin nur sehr wenige deutsche Namen zur Schau stellt. Daher kann man mit Vergleichung dieser Werke und Cataloge in der That nicht mehr erreichen, als einen Anfang zum Anfang. Ueberhaupt zweifle ich täglich mehr, ob das Ziel auf rein wissenschaftlichem Wege jemals erreicht werden könne, und ich glaube, daß man die Praxis dabei möglichst reich und vielfältig zu Hülfe ziehen müsse. Ich muß mich darüber deutlicher aussprechen. Der Berliner Aufruf erwähnt mit wohlverdientem Lob der Bestrebungen eines Oberdieck um die Ermittelung u. s. w. von Synonymen. Kein Denkender wird dieses Lob irgend zu schmälern trachten, aber dennoch wird jeder bekennen müs-

sen, daß alle dergleichen Versuche und Erfahrungen im Einzelnen und von Einzelnen, nur sehr wenig über den Bereich der Vermuthung, der Hypothese und der Wahrscheinlichkeit hinausgehen. Denn wie oft ein Sickler, Christ, Diel u. s. w. aller Vorsicht ohngeachtet, auch aus den zuverlässigsten Quellen mit Reisern und Bäumen getäuscht wurden und daher auch unwillkürlich wieder Andere täuschten, ist weltbekannt. Auch die größten Pomologen unserer Zeit sind von derartigen menschlichen Zufällen nicht befreit, und, sagen wir es gerade heraus: Es existirt in ganz Europa bis jetzt keine Baumschule und keine Baumhandlung, welche vollkommen Gewähr leisten könnte, alles was sie angeboten und was von ihr verlangt worden, in Wahrheit liefern zu können. Diesem Uebel muß vor allem gesteuert werden. Ich glaube an eine Möglichkeit davon und bin der Ansicht, daß man diese Möglichkeit vor Allem erstreben müsse, während man gleichzeitig meine Vorschläge des ersten Bandes oder andere ernstlich verfolgt.

In allen größeren Ländern bestehen unter der Aufsicht der Staatsverwaltungen, der Universitäten u. s. w. größere Baumschulen unter irgend einem Titel. Diese größern Baumschulen müssen vor Allem zu einem gemeinschaftlichen Streben bewogen werden, damit von ihnen aus die Wahrheit sich verbreite. Ich beantrage daher, daß der Verein Folgendes ins Werk setze:

1) Er vereinbare mit den großen Baumschulen von Oestreich, Baiern, Würtemberg, Baden, Hannover, Sachsen und wo sich solche in Deutschland noch finden, daß sie gegenseitig von allen denen, bei ihnen als schätzbar befundenen Obstsorten, mit allen davon ihnen bekannten Namen, Pfropfreiser austauschen, gleichviel, ob eine Baumschule dieselbe Sorte schon hat oder nicht.

2) Dieselbe Uebereinkunft erstrebe der Verein mit der Caledonian Society zu Edinburg, der Horticultural Society zu London, mit den holländischen Anstalten zu Leyden und Utrecht, der Königlich Belgischen zu Vilvorde, den Kaiserlich Französischen zu Paris u. s. w.

3) Alle diese Anstalten vereinigen sich zu einer regelmäßigen Erprobung dieser Pfropfreiser und zu genauester Untersuchung, ob die aus denselben hervorgegangenen Früchte auch wirklich den ihnen beigelegten Namen pomologisch entsprechen.

4) Hiernach vereinigt man sich darüber, welche Namen künftig für diese Früchte in jeder Sprache gelten sollen und in sämmtlichen Catalogen dieser Anstalten gleichförmig aufgeführt werden.

5) Die Resultate dieser Vereinbarung werden seiner Zeit in allen Catalogen der vereinten Baumschulen so vollständig aufgenommen, daß darin nicht nur die in allen Sprachen nun sanctionirten Namen, sondern auch die indessen sorgfältigst gesammelten provinziellen und lokalen Vulgar-Namen, bei jeder einzelnen Frucht aufgezeichnet sind.

6) Da die Zusammenstellung eines solchen Riesenkataloges immerhin Jahre erfordert, so veröffentliche man indessen die gewonnenen Resultate einzeln in den Garten- und landwirthschaftlichen Zeitschriften, damit das Publikum für diese wichtige Angelegenheit stets wach erhalten werde und endlich bei Erscheinung der Hauptkataloge vollkommen im Stande sei zu beurtheilen, um was es dabei eigentlich sich handelt.

Bei den allgemeinst bekannten Obstsorten erscheint vielleicht sogar der Umtausch von Reisern ganz überflüssig und genügt ein gegenseitiger Umtausch von Früchten unter den

in- und ausländischen Vereinen, weil auch daraus schon die Richtigkeit der Benennungen und Aechtheit der Sorten ziemlich zuverlässig erkannt werden kann. Dabei gewönne man überdieß beträchtlich an Zeit und könnte schon in diesem Herbste zu einigen Resultaten gelangen, dem Publikum beweisen, daß die Sache ernsthaft betrieben wird.

Weit entfernt von der Anmaßung, daß mein Vorschlag zur Ausführung kommen solle, befürworte ich nur lebhaftest und dringendst, daß irgend ein derartiger Vorschlag unverzüglich ins Werk gesetzt werde. Es erscheint mir, besonders in unserm lieben Deutschland, als ein bedenklicher Fehler, daß bei allen weitgreifenden und für die Arbeit von Jahren berechneten Vorschlägen, die Kritik vor der Ausführung stets so lange und vielfach daran herumarbeitet, bis an eine wirkliche Ausführung gar nicht mehr gedacht wird oder werden kann. Man schreite lieber rasch zum Werke selbst, man beginne die That nach irgend einem Gedanken, die Zeit bringt von selbst Rosen und Dornen, sie erleuchtet auch am sichersten zur wahren Kritik und führt von selbst zu den nöthigen Modificationen. Allerseits ist ein thätiges Einschreiten als Nothwendigkeit erkannt, so zögern wir denn auch nicht, lassen wir die Thatenlust nicht in Zweifeln und Bedenken erlahmen, versäumen wir nicht das Gute durch ein träumerisches Jagen nach immer Besserem. Die Kritik behalte ihre unveräußerlichen Rechte und übe sie zu rechter Zeit, aber jetzt gilt es vor Allem, rasch, muthig und kräftig zur That zu schreiten!

Daß unsere deutschen Klagen über Unordnung, Wirrwarr und Unfug im Obstwesen, nicht nur Eingebungen übler Laune und einer vagen Neuerungssucht sind, beweisen auch dieselben Klagen in allen Landen Europa's hundertfältig wiederholt. Ja, sie haben sogar schon in der noch jungen Bevölkerung von Nordamerika vielfach ihr Echo gefunden. Die neue Urbarmachung, die noch so junge Landwirthschaft und Industrie hat die alten Mängel, Gebrechen und Sünden aus Europa über den Ocean geerbt und so lustig auch dort verbreitet, daß auch dort die Stimmen um Abhülfe täglich lauter, mehrfacher und dringender ertönen. Hören wir hier eine solche Stimme um so lieber, da sie auch Manches, was uns dienlich erscheinen kann, in Anregung bringt.

Die Grundregeln der amerikanischen Pomologie.

Durch die Art und Weise, in welcher besonders in der letztern Zeit Früchte von keinem, oder einem nur höchst geringen Werthe ins Publikum gebracht, mit einladendem Namen versehen und weiter verbreitet wurden, ist nicht nur zum großen Schaden der Käufer, eine undurchdringliche Verwirrung in der Bestimmung der Sorten eingerissen, sondern es konnte auch von der wissenschaftlichen Genauigkeit in der Pomologie keine Rede mehr sein. Mit Vergnügen sieht man daher, daß von verschiedenen Seiten Schritte geschehen sind, um diesem Uebelstande zu begegnen, und es haben daher die Gartenbaugesellschaften zu Massachusets, Pensylvanien und Cincinnati — denen sich auch kürzlich die von St. Louis angeschlossen hat — eine Reihe von Grundregeln der amerikanischen Obstkunde festgestellt.

Diese Grundregeln werden nicht verfehlen auf die Benennung und Beschreibung der Früchte den Charakter einer wissenschaftlichen Deutlichkeit und Genauigkeit zu drücken, so daß die Pomologie in Zukunft den ihr zukommenden Rang unter den andern Zweigen der Naturwissenschaften einnehmen kann. Zugleich werden die Besitzer von Gärten

gegen die Unzahl von gewöhnlichen Erzeugnissen gesichert sein, die von Leuten, deren Kenntnisse sie durchaus nicht als Richter über die wirklichen Verdienste einer neuen Varietät befähigt, als neue Früchte erster Qualität ausgeboten werden.

Dieses ist der erste Schritt, der sowohl hier, wie in Europa gemacht wird, feste, allgemeine Gesetze in der Nomenklatur der Pomologie aufzustellen. Jeder Sachverständige weiß, welche grenzenlose Verwirrung in den Fruchtverzeichnissen herrschte, bevor die Londoner Gartengesellschaft es unternahm, alle (?) bekannten Varietäten zu sammeln und zu prüfen. Durch das Zurückbringen von Tausenden von Synonymen auf ein Paar Grundnamen ist ein großer Schritt vorwärts geschehen: doch weitere Fortschritte verlangt die Pomologie. Sie verlangt, daß auch ein gewisser Werth festgestellt werde, ohne welchen eine neue Frucht nicht würdig sein soll, einen Namen zu bekommen; und bevor sie unter einem bestimmten Namen gehen kann, soll die genaueste Beschreibung öffentlich bekannt gemacht werden. Ueberdieß, um jeden möglichen Irrthum in der Beschreibung zu vermeiden, sollen Früchte nur von solchen Personen beschrieben werden, deren anerkannte Erfahrung und Kenntnisse sie unbestritten hierzu qualificiren.

Es ist nicht zu bezweifeln, daß, um die nöthige Gleichförmigkeit herbeizuführen, und um diesen Maßregeln denjenigen festen Stützpunkt zu geben, den seine allgemeine Nützlichkeit verdient, alle übrigen Gartenbaugesellschaften in den vereinigten Staaten auf der Stelle diesen Grundregeln beistimmen werden. Durch diesen Schritt, und dadurch, daß die Gartenculturgesellschaften in die Comité's für Früchte nur anerkannt tüchtige Pomologen wählen, werden sie vermögend sein, diesen großen Zweck vollständig zur Ausführung zu bringen, und so wird dieser Zweig des Gartenbaues auf einmal auf den Standpunkt gestellt werden, der ihm bei den Vorzügen der vereinigten Staaten, als ein mit Obstsegen überschüttetes und stets neue Obstvarietäten erzeugendes Land gebührt. Folgendes sind

die Grundregeln der amerikanischen Pomologie.

I. Kein neuer Sämling einer Frucht soll zu einem Namen oder einer pomologischen Empfehlung berechtigt sein, wenn er nicht besser, oder wenigstens von gleicher Güte mit einer ähnlichen Varietät ist, die schon zum ersten Rang gerechnet wird; oder wenn er, obgleich im Geschmack von nur zweiter Güte, doch durch raschen Wuchs, Unempfindlichkeit gegen Frost, oder große Ergiebigkeit im Verhältniß zu ähnlichen Spielarten sich des Anbaues werth zeigt.

II. Der Erzeuger, erste Anbauer, oder derjenige, welcher eine neue einheimische werthvolle Varietät bekannt macht, soll das Recht haben, einen Namen für dieselbe vorzuschlagen; welcher Name, wenn er passend, d. h. nach den Regeln der Nomenklatur gebildet ist, von demjenigen beibehalten werden soll, der diese Frucht zum ersten Male öffentlich beschreibt. Ist der Name aber nicht sachgemäß oder gegen die Regeln, so hat der Beschreiber das Recht, einen neuen Namen zu geben.

III. Keine einheimische Frucht soll als bekannt angesehen werden, wenn sie nicht von einer competenten Person, welche die schon existirenden Varietäten kennt, oder von einem Pomologen von anerkanntem Rufe, oder von dem bestehenden Ausschusse einer Gartenbaugesellschaft für Früchte in pomologischen Ausdrücken aufs genaueste beschrieben wurde.

IV. Die Beschreibung soll folgende Einzelheiten umfassen: Die Form und äußere Farbe, die Beschaffenheit und Farbe des Fleisches, den Geschmack der Frucht; bei Steinfrüchten die Größe und Form des Steines, das Anhangen oder Nichtanhangen des Fleisches, die Form der Naht und die Vertiefung am Stiel; bei Kernfrüchten die Größe des Kerngehäuses und der Samen, die Länge, Stellung und Einfügung des Stiels und die Form des Auges; bei Pfirsichen die Form der Blattdrüsen und die Größe der Blüthe; bei Wein die Form der Trauben; bei Erdbeeren den Charakter der Blüthe, ob männliche oder weibliche. Und wenn sich eine besondere Auszeichnung in der Belaubung, im Wachsthum des jungen Holzes oder des tragbaren Baumes zeigt, soll dieses angeführt werden.

V. Der Name einer neuen Varietät soll erst dann als angenommen betrachtet werden, wenn die Beschreibung derselben wenigstens in einer Zeitschrift für Horticultur oder Agricultur, die eine ausgedehnte Verbreitung im Lande hat, oder in einem pomologischen Werke von anerkannter Autorität veröffentlicht wurde.

VI. Bei Ertheilung von Namen an neuerzeugte Varietäten sollen alle widrigklingenden, gemeinen oder geschmacklosen Benennungen, wie z. B. Schafnase, Schweinekoben u. dergl. vermieden werden.

VII. Keine neuen Namen sollen ertheilt werden, welche aus mehr wie zwei Wörtern bestehen, ausgenommen, wenn der Name des Erzeugers hinzugefügt wird. So werden alle unnöthig langen Benennungen, wie: neue große schwarze Herzkirsche, oder neue graue Winterbutterbirne u. s. w. vermieden.

VIII. Charakteristische Namen, oder solche, die sich auf die Güte, den Ursprung, oder das Aeußere und das Verhalten der Frucht oder des Baumes beziehen, sollen vorgezogen werden. Sie können sich auf wesentliche Eigenschaften beziehen, „goldner Süßling", „Donauers Spätling" u. s. w., oder auf den localen Ursprung, wie Newtown-Pippin, Hudson-Mirabelle, oder auf die Zeit der Reife, wie „früher Röthling, Frost-Mirabelle", oder auf die Form und Farbe, wie „Goldtropfen, blaue Pearmain"; oder man wähle Namen, die zur Erinnerung an einen besondern Zeitpunkt, Ort oder Person dienen, wie „Tippecance, La Grange, Baldwin" etc.

IX. Alle überflüssigen Bezeichnungen sollen vermieden werden: so anstatt: „Thompson's Sämlings-Butterbirne", besser „Thompson's Butterbirne", oder noch einfacher „Thompson's Birne".

X. Bevor einer neuen Frucht ein Name beigelegt wird, soll über ihre Eigenschaften allerwenigstens eine zweijährige Erfahrung entscheiden.

XI. Wenn zwei Personen eine neue einheimische Frucht beschrieben haben, soll der zuerst veröffentlichte Name und Beschreibung, wenn den hier aufgestellten Regeln Genüge geleistet wurde, Geltung haben.

XII. Keine Person, die neue Früchte von andern Ländern einführt, soll die Erlaubniß haben, dieselben umzutaufen, oder denselben ihren eignen Namen beizulegen. Die Frucht soll vielmehr einem competenten Richter zur Ermittlung des wahren Namens vorgelegt werden.

XIII. Bei der Feststellung von Namen von schon bekannten oder beschriebenen Früchten, soll der Katalog der Londoner Gartenbau-Gesellschaft als europäische Autori-

tät, und die letzte Ausgabe von Downing's „Fruits and Fruit Trees of America“ als amerikanische Autorität gelten.

Was von diesen 13 Regeln auf unsre deutschen Zustände als anwendbar befunden werden könne, was etwa davon beibehalten oder davon gestrichen werden solle, was eine andere Redaction erhalten müsse, das Alles bleibt wohl der künftigen Vereinbarung unserer Pomologen und Vereine überlassen. Soviel ist indessen gewiß, daß eine treue und consequente Beobachtung der Vorschrift von §. XII uns Deutsche vor manchem Verwirrungsjammer und vor sehr verdrießlichen Früchteverwechslungen bewahrt hätte. Darin liegt, meines unmaßgeblichen Erachtens, eine der hauptsächlichsten Bestimmungen, deren Beibehaltung die wärmste Empfehlung verdient, weil gerade bei den deutschen Pomologen stets ein kritisches Gelüste nach Vervollständigung und Verbesserung der Namen sich besonders lebhaft geäußert hat, und jeder Pomologe sich selbst Autorität genug zutraute, eine solche mit einigem Erfolge zu vollbringen. Durchfliegt mein Inhaltsverzeichniß dieses wie des ersten Bandes und die leidigen Beispiele werden euch zu Dutzenden in die Augen fallen.

Um so entschiedener muß ich aber gegen eine Annahme der Regel von §. XIII feierlichst protestiren. Der Katalog der Londoner Gartenbaugesellschaft kann vernünftiger Weise nur als eine Autorität für Englische Originalfrüchte betrachtet werden, wie der von Vilvorde für die Belgischen und der des Jardin des Plantes oder Musée de l'histoire naturelle für die Französischen. Denn alle 3 enthalten in Betreff der ausländischen Früchte fast eben so viele und so grelle Irrthümer und Namensverwechslungen, wie die gewöhnlichen Handels-Verzeichnisse und leider auch manche Lehrbücher. Ueberdieß müßten diese 3 Hauptkataloge ganz anders, d. h. viel wissenschaftlicher eingerichtet sein, wenn sie gesunde Ansprüche auf Allerwelts-Autorität machen wollten. Sie sind vortreffliche Hülfen und werden als solche eifrigst benutzt, allein mehr können sie in ihrer jetzigen Verfassung nicht sein. Ueberhaupt weiß ich nicht, ob der des Jardin des Plantes und du Luxembourg gedruckt erschienen ist, da er stets nur handschriftlich mir vorgekommen.

Ein ganz ähnliches Verhältniß gelte in Betreff von Downing's Fruits and Fruit-Trees of America: was dieses Buch von den amerikanischen Früchten weiß und lehrt, sei höchst willkommen, da wir außerdem Zusammenhängendes darüber nicht haben, was aber von den dort erst eingeführten Früchten gelehrt wird, kann nicht wohl als Richtschnur dienen, sondern nur als eine erläuternde Notiz gebraucht werden.

Erscheint der erste Band von Dochnahls neuem, hoffnungsreichen pomologischen Buche noch zeitig genug, so werde ich gewiß nicht säumen, meine Leser damit bekannt zu machen und daraus hier einzuführen, was für unsere Zwecke sich eignet.

Hier glaube ich, meine Kreuz- und Querfahrten durch ein schönes und so reiches Gebiet beendigen zu müssen, nicht ohne einige Besorgniß, daß ich vielleicht hin und wieder einen Schritt zu weit gegangen bin, jedoch in der Ueberzeugung — nicht auf Ab- und Irrwege geführt und nicht mit Unnützem belästigt zu haben. Bei der großen, schwierigen und wichtigen Arbeit der deutschen Pomologen erachte ich, dieses Vorwort nicht besser und bezeichnender schließen zu können, als mit dem Aufrufe, welchen Ferd. Hempel im verhängnißvollen Jahre 1812 an den trefflichen pomologischen Verein in Al-

tenburg erließ, da er wie für unser gleichverhängnißreiches 1854 geschrieben zu sein scheint:

Es drücket schwer der alte Fluch der Erde
In neuer Zeit das sterbliche Geschlecht:
Die Sorge sitzt am Throne, wie am Heerde,
Des Friedens Glück erliegt des Krieges Recht,
Und bange Furcht, daß es noch schlimmer werde,
Hat selbst den Muth der Muthigen geschwächt:
Es schlägt in Land und Meer mit wilden Flammen
Der Erdengötter Macht und Zorn zusammen.

Doch läßt Pomona ihren Gang nicht irren
Vom Frühlingszelt zum dunklen Winterhaus:
Sie hängt selbst da, wo blut'ge Schwerdter klirren,
An jedem Baum ihr Friedensfähnchen aus —
Und — ob durch Stadt und Land Harpyen schwirren,
Hält sie, wie sonst, den reichen Erndteschmaus,
Macht Mensch und Thier zu ihren Parasiten,
Hier Heere satt, dort einen Eremiten.

Sie meint es gut mit allen ihren Gästen,
Giebt steuerfrei, was nahe oder fern
Ihr Seegen bringt, — doch Freunden nur vom Besten,
Und lohnt den Fleiß in ihrem Dienste gern.
Kein Tantalus darbt unter ihren Aesten
Und selbst der Wurm wird satt von seinem Kern;
Sie hilft der Ceres oft aus schweren Sorgen
Und muß dem Weingott Most und Cyder borgen.

Wir wollen uns der guten Göttin weihen,
Wenn sie erscheint in voller Blüthenpracht,
Wir wollen ihr vergnügt die Hände leihen,
Wenn sie versteckt aus dunklen Zweigen lacht
Und ihren Dienst an unser Tagwerk reihen,
Bis ihren Schatz wir sicher eingebracht:
Doch friedlich wollen wir ihr Reich durchstreifen!
Für uns darf nie ein Eris=Apfel reifen.

I. Juli — August.

Api rouge d'été.
(Api d'été; Rother Sommer-Api.) Baum nicht groß, flachkronig, reichtragend, sehr hübsch als Zwerg. Frucht klein, plattrund, Kelchhöhle seicht, faltig, rippig; Schale glatt, beduftet, grünlich- oder hellgelb, in der Sonne mit Blutroth, an der Schattenseite heller verwaschen, hier oft dunkelrothe Punkte; Fleisch gelblich, fest, ziemlich saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, 14 Tage haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel X, 45, Hinkert ꝛc.) Die sämmtlichen Api-Aepfel scheinen noch einer sehr ernsten Prüfung zu bedürfen.

Calville rouge de Micoud.
(Micoud's rother Calville, Zweimal tragender Calville.) Baum der öfters zwei Ernten in einem Jahre bringt, die erste zu Ende Juli und Anfangs August, die zweite zu Ende October und Anfangs November. Frucht roth, plattrund, klein, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 119.)

Calville rouge précoce.
(Früher rother Sommer-Calville, Rother Paläftiner?) Apfel roth, calvilleförmig, klein, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 9.)

Common Codlin.
(Codling; Jakobsapfel, Jakobiapfel, Ernteapfel.) Baum nicht groß, auf Johannisstamm sehr klein, jährlich reichtragend. Frucht klein, fast kugelförmig, oft länglich, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch feine Rippen; Schale zart, blaß strohgelb, an der Sonnenseite kermesinroth verwaschen, oft kleine Warzen; Fleisch weiß, locker, weich, ziemlich saftig, fein säuerlich, vor der vollen Zeitigung abzunehmen, gut für Tafel und Küche. (Mawe, Hanbury; Zink, Christ, Sickler, Diel II, 220, Dittrich I, 480, Hinkert, Lucas ꝛc.) Zu vergleichen mit Pomme de Saint-Jean.

Dolgoi Squoznoi.
(Sugar-Loaf Pippin, Hutching's Seedling; Zuckerhut-Pepping, Langer durchschimmernder Pepping, Zuckerhutförmiger Apfel.) Eine Russische Varietät. Frucht groß, länglich, wie durchschimmernd; Stiel 1 Zoll lang; Kelchhöhle sehr seicht; Fleisch weißlich, mürbe, saftreich, säuerlich, sehr angenehm. Baum starkwüchsig, sich weit ausbreitend, reichtragend. (Hort. Soc. Cat. von 1831; Encycl. of Gard.; Pom. Mag. I, 3.; M'Intosh, p. 394; Dittrich III, 112.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 erregt hier neue Zweifel, indem er unter No. 210 den Dolgoi Squoznoi und unter No. 811 den Sugar Loaf Pippin als zwei verschiedene Aepfel vorführt, diesen als grün, länglich, mittelgroß, für die Küche 1. Rangs; jenen als blaßgrün, parmänenförmig, mittelgroß, für die Tafel 2. Rangs beschreibt. Wer Recht habe, bleibt mithin noch zu ermitteln.

Early Harvest.
(Prince's Harvest, Yellow Harvest, Large Early, July early Pippin, Early French Reinette of the Americans; Früher Harvestapfel, Pepping vom Juli, gelber Harvestapfel.) Apfel blaßgelb, rundlich, mittelgroß; Fleisch weiß, mild, zart, reich an edlem Geschmack, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 228.)

Early Julien.
(Früher Julian.) Apfel gelb, kegelförmig, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 230.)

Early red Crofton.
(Early Crofton, Irish Peach-Apple, Irländischer Pfirschenapfel.) Eine irländische Varietät. Baum sehr reichtragend, meistens an den Spitzen der Zweige. Frucht mittelgroß, stumpfkantig, gedrückt; Kelchhöhle fast ganz gedeckt durch die Kelchlappen; Stiel kurz; Schale gelblich-grün, braun und klein gespren-

kelt, an der Sonnenseite braunroth; Fleisch weiß, weich, sehr saftig, zart, angenehm. (Hort. Soc. Cat.; Hort. Trans.; Encyclop. of Gard.; Pom. Mag.; Lindley; M'Intosh, p. 393; Dittrich III, 117.)

Early Wax.

(Früher Wachsapfel.) Apfel gelb, länglich, klein, für die Tafel, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 14.)

Englischer Kantapfel.

(Pomme avant toutes? Frühapfel?) Baum ziemlich raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend, auch für höhere und rauhe Gegenden gut, sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, breitrund, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten und Fleischperlchen, über den Bauch flache kantartige Erhabenheiten; Schale sehr dünn, blau beduftet, abgerieben glänzend, wachsartig strohweiß, an der Sonnenseite rosenroth verwaschen, Punkte im Rothen hellgelb, im Gelben grün, Stielhöhle oft fein rostfarbig; Fleisch weiß, sehr fein, markig, nicht sehr saftreich, erhaben süß und fein nach Rosen schmeckend und duftend, 8 Tage haltbar, wenn einige Tage vor der Reife gebrochen, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 53, Diel VII, 3, Dittrich I, 1, Oberdieck, Lucas ꝛc.) Mit diesem schätzbaren Apfel sind noch viele Zweifel verbunden, indem Oberdieck und Lucas damit identificiren den Weißen August-Calville, Weiße Sommerschafsnase, Schönebecks frühen Gewürzapfel, Sommer-Postoph, Paläſtiner, Foxley Russian Apple, wogegen Andere wieder Zweifel und Bedenken erheben.

Großer böhmischer Sommer-Rosenapfel.

Baum raschwüchsig, breitkronig, reichtragend. Frucht ziemlich groß, plattrund, mit breiten flachen Erhabenheiten; Schale fein, beduftet, hellgrün, in der Reife gelblich-grün, an der Sonnenseite kermesinroth gestreift, dazwischen ganz dicht roth punktirt, oft Rostflecken; Fleisch weiß, weich, locker, markig, saftreich, süß-säuerlich, 14 Tage haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Rößler, system. Verzeichniß, Diel VI, 43, Dittrich I, 136, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Grüner Liefländer Sommerapfel.

(Grüner durchsichtiger Sommerapfel.) Baum raschwüchsig, auf Johannisstamm als Zwerg sehr früh tragbar. Frucht klein, rundlich-kugelförmig, an einer Seite höher als an der andern, sehr flach gerippt; Schale dünn, blaßhellgrün, in der Reife weißgrün, an besonnten Früchten um die Stielwölbung blaßrothe kurze Streifen, weißgrünliche Fleckchen, schwarzbräunliche Rostflecken; Fleisch weiß, sehr fein, markig, nicht sehr saftig, weinsäuerlich-süß, nicht lange haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel VI, 85, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely, der Niederrheinische Obstgarten, I, No. 36.)

Kornapfel.

Baum ziemlich raschwüchsig, nach der ersten Jugendzeit sehr reich tragend. Frucht eine Renette, mittelgroß, etwas breiter als hoch, um die nicht tiefe Kelchhöhle und über den Bauch bemerkbare Rippen, Stiel durch einen Fleischwulst seitwärts geschoben; Schale strohgelb, an der Sonnenseite goldartig, graue, oft verschwommene Punkte, Rostfiguren und Forellenflecken, Punkte an der Schattenseite grünlich-weiß; Fleisch gelblich-weiß, fest, saftig, erhaben süß. (Liegel, Systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beeren-Obstes ꝛc. S. 53.)

Margaret, *Miller's*.

(Summer-Pippin; Sommer-Pepping.) Baum sehr aufrecht wachsend, mit kurzen aufrechten Zweigen und charakteristisch reich flaumigem Laub. Frucht klein, länglich-rundlich, nach oben ein wenig abnehmend; Kelchhöhle zusammengezogen; Stiel kurz und dick; Schale grünlich-gelb, mit tiefrothen Streifen; Fleisch weiß, saftig, weich und sehr angenehm, für die Tafel, 2. Rangs. (Miller Dict.; Ray; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 426; Lindley; M'Intosh, p. 393.)

Passe Pomme cannellée.

(Gelber Gewürz-Strichapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, flachkronig, früh- und reichtragend, für warmen Boden, sehr empfehlenswerth. Frucht klein, in der Form dem Edlen Winterborstorfer ähnlich, stets auf einer Seite höher, Kelch grün, um die Kelchhöhle viele feine Falten, feinkantig über den Bauch fortlaufend, oft in der Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Schale sehr dünn, beduftet, abgerieben glänzend, gelblich-hellgrün, in der Reife wachsartig-weißgelb, an der Sonnenseite blaßroth überhaucht, oft nur goldartig; Punkte fein, grau, im Rothen oft kermesinroth, selten Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, markig, saftreich, fein säuerlich-zuckerig, etwas zimmtartig, fein nach Veilchen duftend, 3 Wo-

chen haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VII, 76.)

Pomme de Saint-Jean.

(Pomme de Paradis; Witte Zomer Paradys-Appel, Vroege Paradys-Appel, Sanct Jan's Appel, Naantjes Appel; the French-Paradise; Pyrus Malus paradisiaca, L.; Paradiesapfel, Johannisapfel, Wahrer Johannisapfel, Französischer Johannisapfel, Weißer Sommer-Paradies-Apfel, Heckapfel, Splittapfel, Wilder gelber Johannisapfel, Gelber wilder Paradiesapfel ꝛc.) Eine nähere Beschreibung dieses allbekannten, in Deutschland gewöhnlich als Unterlage für Veredlung verwendeten Baums oder eigentlich Strauchs (nicht Staude, wie Diel meint), erscheint hier überflüssig. Bemerkenswerth dürfte jedoch sein, daß der Catalogue of the Fruits cultivated in the Garden of the Horticultural Society of London, auch in seiner jüngsten Auflage von 1842 S. 46 Apples used as Stocks (Bäume worauf man veredelt) bestimmtest dreierlei Sorten, nämlich:

N°. 894. the English Paradise (Englischer Paradiesapfel.)

N°. 895. the French Paradise (Französischer Paradiesapfel.)

N°. 896 the Doucin.

anführt, wovon der erste in Deutschland gar nicht, der dritte sehr selten verwendet zu werden scheint und nur der zweite allgemein im Gebrauch ist. Jene beiden scheinen wohl auch der systematischen Versuche für Veredlungen würdig zu sein.

Revalscher Birnapfel.

Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend, gut nur auf Johannisstamm als Spalier. Frucht mittelgroß oder groß, plattrund, zuweilen etwas kegelförmig, mit einigen flachen Erhabenheiten; Schale dünn, geschmeidig, blaß hellgrün, in der Reife blaß hellgelb, in der Sonne viele kurz abgesetzte Kermesinstreifen, dazwischen ein wenig roth verwaschen und punktirt, weißliche Fleckchen, oft kleine Rostanflüge; Fleisch gelblich weiß, sehr fein, locker, saftreich, lieblich gewürzhaft, nicht lange haltbar, gut nur in der Zeit der Farbeverwandlung, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Christ, Diel VI, 70, Oberdieck, Dittrich I, 134, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Spring Grove Codlin.

(Früher Waldapfel, früher Hainapfel.) Apfel blaßgelb, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum October, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. N°. 166.)

Summer Stippert.

(Summer-Queening; Avant toutes, Hâtive; Sommer-Stippert, Sommer-Königin; Frühester Apfel.) Baum reichtragend. Apfel gelb, kegelförmig, groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 42.)

White Astracan.

(Glace de Zelande, Transparente, Pomme gelée, Pomme glacée, Pomme blanche glacée, Pomme de glace hâtive, Astracan, Pomme d'Astracan, Transparente de Moscovie; Weißer Astrakan; Weißer Transparentapfel; Weißer russischer Eisapfel; durchsichtiger, Astrakanischer Sommerapfel, Russischer Eisapfel, Moskowiterapfel, Sommer-Eisapfel, Eicaden-Apfel, Glarusapfel.) Eine russische Varietät; Baum starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, leicht gekantet; Kelchhöhle ziemlich tief; Stiel kurz und dick; Schale an der Schattenseite wie weiß bethaut, an der Sonnenseite mit einigen rothen Streifen; Fleisch sehr weiß, mürbe, saftreich, angenehm säuerlich, 2 — 3 Wochen haltbar. (Encycl. of Gard., Hort. Soc. Cat.; Pom. Mag.; Lindley; M'Intosh, p. 594; De Candolle, Prodr. 11, 635; Couverchel; Diel, VI, 77; Dittrich N°. 162, Christ, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

White Juneating.

(Owen's golden beauty; Weißer Frühapfel, Schöner Goldapfel von Owen.) Apfel blaßgelb, rundlich, klein, sehr schön, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 374.) Voran gehen nur namentlich angeführte Juneating-Aepfel, ohne nähere Bezeichnung:

- American red Juneating. (Amerikanischer rother Frühapfel.)
- Large white Juneating. (Großer Weißer Frühapfel.)
- Red and green Juneating. (Roth und grüner Frühapfel.)

II. August — September.

Alderston Pippin.
(Pepping von Alderston.) Apfel blaßgelb, eiförmig, klein, für die Tafel 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 4.)

American Peach.
(Amerikanischer Pfirsichapfel.) Apfel roth und gelb, rundlich, mittelgroß, für Tafel und Küche 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 4.)

Api étoilé.
(Gelber sternförmiger Api, Sternapi, Pfaffenkäpplesapfel.) Baum nicht starkwüchsig, früh- und reichtragend; Frucht klein, sehr platt, um den Kelch schöne Fleischperlen und scharfe, auch über den Bauch hinlaufende Rippchen, beide bilden eine Art von Stern; Schale zart, etwas saftig, durchaus hell citronengelb, Punkte kaum bemerkbar; Fleisch weiß, locker (?), saftreich, weinsäuerlich, 4 Wochen haltbar; eine hübsche Seltenheit ohne besondern Werth. (Diel IV, 31 u. XXV, 31; Hinkert, Metzger, Lucas rc.)

Baleborodova.
Apfel blaßgelb, eiförmig, klein, erscheint in diesem Klima nur als eine Frucht dritten Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 5.)

Bardowicker Sommerkönig.
Baum sehr reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, viel breiter als hoch, oft an einer Seite niedriger, Bauch in der Mitte, um die Kelchhöhle feine Falten und flache Rippen, einzeln und die Rundung verschiebend über den Bauch fortlaufend, Stielhöhle oft berostet; Schale fein, feinfettig, in der Reife schön gelb, in der Sonne freundlich roth gebackt, zuweilen mit Spuren von Streifen, Punkte mit weißlichen Tupfen umgeben, an der Sonnenseite kermesinrothe Fleckchen mit schwarzem Mittelpunkte; Fleisch gelblich, wenn am Baum gereift, etwas cicadirt, mürbe, sehr saftreich, weinartig — schwach zuckerig, gut für Tafel und Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 229.)

Bittersüßer Cyderapfel aus der Normandie.
Von Ansehen lachend schöner Apfel, dessen Baum alle Eigenschaften besitzt, die ihn anpflanzungswerth machen, reiche Tragbarkeit, späte Blüthe, starker gerader Wuchs, der aber die Untugend hat, daß die Früchte vom August bis Ende September allmählig reifen, und was ferner den Werth dieses Apfels sehr herabsetzt, ist, daß er zum Rohgenuß gar nicht und zum Mosten nur wenig gut brauchbar ist. In den meisten Gegenden, wohin dieser Baum vor ohngefähr 30—40 Jahren kam, sind die Bäume wieder umgepfropft worden. Bei dem herrlichen Wuchs lohnt es sich, ihn in der Baumschule auf Wildlinge zu veredeln, und diese dann später in die Krone zu propfen. Die schöne, von jedem Besucher Hohenheims bewunderte Allee von Goldparmänen vor dem Schlosse, ist auf Stämme von diesem Cyderapfel in die Krone gepfropft. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 138.) Vergleiche die andern Bittersüßen.

Blanke Rabauw, de.
(Bloem-Suur, de; Weißer Sommer-Rabau, Blumensaurer.) Baum langsam wachsend, in der Jugend auf 3 Augen zu beschneiden, früh- und reichtragend, sehr gut als Hochstamm, trefflich für Pyramide und Spalier, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, meistens platt, nach oben kleiner, in der Rundung schief durch beulenartige Rippen; Schale sehr fein, geschmeidig, blaßgrün, an der Sonnenseite blaßroth kurz abgesetzt gestreift, dazwischen gelblich, viele freie Fleckchen; Fleisch weiß, locker, leicht, sehr weich, saftreich, weinsäuerlich-süß, fein gewürzhaft, schwach duftend, haltbar 8—10 Wochen, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop; Christ H.W.B. 76, Sickler, Diel II, 101, Oberdieck, Dittrich I, 444, Lucas, v. Aehrenthal, Cornely rc.)

Bloem zoete Calville.
(Goede Kandy zoete Calville, Blumen=Calville, Blumensüßer Calville, Zuckerkandelapfel.) Baum raschwüchsig, mit breit hängender Krone, reichtragend; am besten als Zwerg. Frucht groß, platt=calvilleförmig, um den Kelch viele feine Falten, Rippen, oft auch Fleischwarzen, sanft und schön gerippt; Schale fein, sehr fettig, citronengelb, an der Sonnenseite goldgelb, darin wenige blaßrothe Streifen, an der Schattenseite weiß eingefaßte Punkte; Fleisch gelblich, locker, weich, feinkörnig, sehr saftreich, rosen=quittenartig; 3—4 Wochen haltbarer, sehr schätzbarer Süßapfel. (Diel IV, 1., Dittrich I, 5., Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.)

Böblinger Sommerfleiner.
(Sommerfleiner.) Ein recht guter, feinschaliger, mürbfleischiger, früher Herbstapfel. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 131.)

Bornal fine early.
(Amerikanischer Frühapfel.) Frucht mittelgroß, etwas mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte Erhabenheiten; Schale zart, geschmeidig, hellgelb, an der Sonnenseite leicht erdartig geröthet, Punkte weiß; Fleisch locker, saftreich, fein weinsäuerlich, gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 538, Dittrich I, 143., v. Aehrenthal rc.)

Borovitzky.
Eine russische Varietät. Baum reichtragend. Frucht mittelgroß, mehr kantig als rund; Kelch in großer Höhle; Stiel 1 Zoll lang; Schale blaßgrün, wie durchschimmernd, an der Sonnenseite schön mit Carmoisin verwaschen; Fleisch weiß, sehr wohlschmeckend, 3 Wochen haltbar. (Encycl. of Gard.; Pom. Mag.; Hort. Soc. Cat.; Lindley; M'Intosh, p. 594; Dittrich III, 41.)

Bowier's Russet.
(Bowier's Golden Pippin; Bowier's Röthling, Bowier's Gold=Pepping.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, viel breiter als hoch, länglich=rund, um die Kelchhöhle feine, am Bauch sich verlierende Rippchen; Schale grünlich=gelb, rundum mit feinem, goldartigen, röthlich=braunen Rost überzogen, hier und da Rostflecken; Fleisch weißlich=grün=gelblich, von etwas scharfem, gewürzhaften Geschmack, 4—5 Wochen haltbar, gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 38., Pom. Mag. III, 121.; Dittrich III, No. 86.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 bringt diesen Apfel ohne Nummer, und bemerkt, daß der Baum dem Krebs unterworfen ist.

Brauner Sommerkäsapfel.
Baum sehr groß in gutem, tiefen, etwas feuchten Boden, Krone breit halbkugelig, reichtragend; verdient einen Platz in jedem Baumgarten. Frucht sehr groß, flach und uneben, durch Rippen in der Breite verschoben; Schale dünn, fein=fettig, gelblich=hellgrün, in der Reife hellcitronengelb, durchaus mit düsterm Roth leicht verwaschen und oft kaum bemerkbar gestreift, wenige gelbliche Punkte; Fleisch weiß, locker, saftreich, süß=weinsäuerlich, 5—6 Wochen haltbar, roh gut, für die Küche 1. Rangs. (Diel VII, 123., Grätzer Baumschule, Hinkert rc.)

Braunschweiger Milchapfel.
Baum raschwüchsig, breitkronig, früh= und reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig, um den Kelch fein gerippt, Stiel ist oft nur ein Fleischbutz und verdrängt die Höhle; Schale glatt, fein, wachsartig strohweiß, Punkte sehr zahlreich, zuweilen braune Rostflecken, Warzen; Fleisch schneeweiß, locker, saftreich, fein süß=weinsäuerlich, 14 Tage haltbar, gut für Tafel und Küche. (Christ, Diel VIII, 63., Oberdieck, Dittrich I, 141., v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.)

Brebis.
(Schafsapfel, Schäfchen). Apfel gelb, rundlich, klein, für die Tafel 2. Rangs, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 8.)

Burchardts kleiner gestreifter Carolin.
Baum sehr raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich, nach oben stumpf gespitzt, sehr flach gerippt; Schale grünlich=gelb, in der Reife hellgelb mit einzelnen grünen Schimmern, an der Sonnenseite Kermesinstreifen, Punkte fein und braun, selten, häufiger schwarzbraune Rostflecken; Fleisch mattweiß, fein, markig, saftreich, zuckerig, gewürzhaft, 3 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel XXI, 62, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Calville blanche d'été.
(White Calville; Wahrer Weißer Sommer=Calville). Baum sehr raschwüchsig, groß, charakteristisch großblätterig, breitkronig, reichtragend, nur für Gärten. Frucht mittelgroß, auf Zwerg groß, kugel=calvilleförmig, um den Kelch und über die Frucht fortlaufende Rippen; Schale zart, geschmeidig, blaß=strohweiß, oft mit netzförmigen Rostanflügen. Fleisch weiß, zart, fein, markig, angenehm weinsäuer=

lich, 5—6 Wochen haltbar, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. Nr. 109. Dittrich I, 4, Diel, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal.)

Calville Carin.

(Calville jaune d'été; Carin's früher, gelber Sommer Calville). Baum raschwüchsig, tragbar, nur für Gärten. Frucht klein, wie Agat glänzend, hoch = zugespitzt, um den Kelch und über die ganze Frucht hinlaufend Rippen; Schale zart, fein, wachsartig = strohgelb, an der Sonnenseite zart rosenroth verwaschen, mit Carmoisinfleckchen, im Gelb hellere Pünktchen. Fleisch sehr weiß, locker, sehr weich, saftreich, von zuckerig = feinem Rosengeschmack; nicht lange haltbar, 1. Rangs. (van Mons; Diel, Dittrich, III, 2, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck).

Calville impériale.

(Maltranche, Magnifique, Pracht = Calville, Kaiser = Calville.) Frucht groß und sehr groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Calville précoce.

(Weißer August = Calville, Palästiner, Palästina = Apfel.) Baum in der Jugend raschwüchsig, nicht groß, als Zwerg auf Wildling reichtragend. Frucht groß, mehr hoch als breit, um die Kelchhöhle Perlen und über den ganzen Apfel fortlaufende Rippen; Schale zart, abgerieben glänzend, gelblich = strohweiß, an der Sonnenseite blaß rosenroth, größere und feine Punkte. Fleisch schön weiß, sehr locker, markig, saftreich, fein weinsäuerlich, oft schon vor der Mitte Augusts reifend, nicht lange haltbar, 1. Rangs. (Diel, Dittrich I, 3, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck.)

Calville rouge d'été.

(Petite Calville d'été; Calville d'été; Calville royale d'été; Passe-Pomme, Grosse Pomme Madeleine, Madeleine; Pomme de fraise; Summer-Calville; Rother Sommer = Calville, Sommer = Erdbeerapfel; Französischer Quittenapfel; Rother Erdbeerapfel; Rother Rosmarinapfel; Rother Stricherdbeerapfel; Rother Sommer = Erdbeerapfel; Margarethen = Apfel; Großer Magdalenen = Apfel; Strichapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, breitkronig, reichtragend, gut als Zwerg auf Johannisstamm. Frucht mittelgroß, stumpf = kegelförmig, sanft gerippt, Schale stark, fest, in der Sonne durchaus kermesinroth, im Schatten mit weißlich grünen Stellen, charakteristisch reich an weißen Punkten. Fleisch blendend weiß, um das Kernhaus rosenroth, mürbe, saftreich, von erd = oder himbeerartigem Geschmack, 14 Tage haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Knoop; Abercrombie, Hort. Soc. Cat. No. 117; Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde; Manger, Zink, Walter, Schmid, Salzmann, Mayer, Sickler, Diel, Hinkert, Grätzer Baumschule, Christ, v. Aehrenthal, Oberdieck.)

Calville rayée d'été.

(Rothgestreifter spitzer Sommerkalville.) Frucht mittelgroß, hoch, gegen den Kelch spitz zulaufend, am Stiel breit gewölbt, um die Kelchhöhle feine, flach über den Bauch hinlaufende Rippen; Schale fein, hellgelb, vorzüglich an der Sonnenseite reich kermesinroth gestreift, Punkte als braune Sternchen dunkelgelb eingefaßt; Fleisch schneeweiß, um den Kelch und das Kernhaus rosenröthlich, fein, locker, sehr zart, saftreich, säuerlich = süß, rosenartig, nicht lange haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Christ H.W.B. Nr. 30, Dittrich III, 1.) Ist wohl mit dem gleichnamigen sehr nahe verwandt und genau zu vergleichen.

Calville rayée d'été.

(Gestreifter Sommer = Calville.) Baum mittelgroß, früh = und reichtragend, Frucht mittelgroß, plattrund, Kelchhöhle mit feinen Fältchen umgeben; Schale grünlich gelb, an der Sonnenseite zusammenfließend roth gestreift, an der Schattenseite erscheinen die Streifen getrennt, Punkte weiß = gelb; Fleisch um das Kernhaus röthlich, zart, nicht sehr saftreich, süß = säuerlich, 3—4 Wochen haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 29, Sickler, Dittrich I, 6.)

Calville royale d'été.

(Königlicher Sommer = Calville.) Frucht mittelgroß und groß, bis an den Bauch gerippt, kegelförmig, gelblich = weiß, an der Sonnenseite roth verwaschen; Fleisch schneeweiß, roth geadert, nicht übersaftig, erhaben weinartig, 3—4 Wochen haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 10.)

Calville van der Flees.

(Schlotterapfel van der Flees, van der Flees.) Baum mittelgroß, mit Hängeästen, reichtragend, für guten trockenen Boden. Frucht mittelgroß und groß, walzenförmig = starkbauchig, nach oben sanft abnehmend, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung sehr entstellende breite Rippen; Schale

sehr fein, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt hell kermesinroth gestreift, dazwischen leicht punktirt, an der Schattenseite alles blässer; Fleisch sehr weiß, fein, markig, saftreich, erhaben veilchen- oder alantartig, angenehm duftend, muß am Baum reif werden, sehr gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel V, 36, Oberdieck, Dittrich I, 50.)

Cannelle, la.

(Pomme de la Cannelle; Gestreifter Sommer-Zimmtapfel, Zimmtapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend; nicht an Mittagsmauern. Frucht etwas klein, dem Borstorfer ähnlich, aber mehr kugelförmig, um den Kelch einige feine Falten; Schale sehr dünn, beduftet, strohweiß, in der Reife hell-citronengelb, an der Sonnenseite abgesetzte Kermesinstreifen, Punkte dazwischen, im Gelben hellgraue Punkte, um die Kelchwölbung gelbliche Fleckchen, oft auch Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, fein, locker, saftreich, erhaben zimmtartig, 14 Tage haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel VI, 65, Oberdieck, Dittrich I, 138, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas rc.)

Carlisle-Codlin.

Apfel gelb, kegelförmig, klein, haltbar bis zum Januar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. Nr. 154.)

Carmoisinhemdchen.

(Rothes Seidenhemdchen.) Baum mittelgroß, schmalkronig, sehr reichtragend, als Hochstamm sehr gut. Frucht klein, plattrund, oft käsförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, um den Bauch Spuren von Erhabenheiten; Schale sehr fein, beduftet, hellgrün, in der Reife gelblich, in der Sonne ringsum mit Kermesinroth verwaschen, oft an der Schattenseite etwas streifenartig, Punkte im Rothen als gelbliche Sternchen; Fleisch grünlich-weiß, sehr fein, weich, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, 8 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel VI, 233, Hinkert rc.)

Caroline Auguste, Schmidberger.

Baum starkwüchsig, nicht empfindlich bei den Frühlingsfrösten, als Hochstamm und als Zwerg auf Johannisstamm reichtragend. Frucht ziemlich groß, von Zwergbäumen auf Johannisstamm rund, auf Wildling nach oben gespitzt und gerippt; Schale fein, glänzend, weißlich, an der Sonnenseite hell-rosenroth überlaufen, darin dunkler geflammt und gestreift; Fleisch sehr weiß, rosenroth geadert, sehr feinkörnig, saftreich, fast ganz zerfließend, weinsäuerlich, gewürzhaft, gegen 14 Tage haltbar, für Tafel und Haushalt vorzüglich. Schattenfrüchte kann man bis gegen Michaelis am Baum lassen. (Schmidberger Beitr. III, Nr. 12, Dittrich III, Nr. 42.)

Charlamowski.

(Nalivia, Nälivü, Nalivi; Charlamowskischer Nalivi oder Nalivia.) Baum starkwüchsig, ungemein großlaubig. Frucht mittelgroß, zur Kugelform geneigt, sehr flach gerippt; Schale zart, strohweiß, in der Reife wachsartig weiß, an der Sonnenseite kermesin-rosenroth gestreift und fein punktirt. Fleisch weiß, fein, locker, sehr saftreich, weinsäuerlich-süß, himbeerartig, 4 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 10; Diel II, 45, Dittrich I, 147, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.)

Chauffard.

Apfel gestreift, fast eiförmig, groß; über die Qualität sonst kein Wort. (Hort. Soc. Cat. Nr. 138.)

Chooy Roos, de.

(Buntes Sommerröschen.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht klein, plattrund, um die Kelchhöhle ein 5-strahliger Rippenstern; Schale sehr fein, glänzend, strohweiß, in voller Reife wachsartig weiß, um die Stielwölbung ringsum Kermesinstreifen und hellrothe Verwaschung, um die Kelchwölbung blaßroth wie marmorirt mit der Grundfarbe, oft im Roth hellgraue Sternchen, viele gelbgraue Rostflecken; Fleisch sehr weiß, unmittelbar unter der Schale röthlich, sehr locker, saftreich, lieblich fein weinsäuerlich, haltbar 3—4 Wochen, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel VI, 54, Hinkert rc.)

Christ's gelber Augustapfel.

Frucht mittelgroß, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch mit Rippen umgebene feine Einsenkungen; Schale geschmeidig, in der Reife einfarbig hellgelb; Fleisch fein, locker, saftreich, fein weinartig, gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel Syst. Verz. Nr. 534.) Dittrich I, 144. v. Aehrenthal rc.).

Clove Pippin.

(Pepping von Clove). Apfel roth und braunröthlich, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. Nr. 147.)

Cludius Sommerquittenapfel.

Baum reichtragend. Apfel mittelgroß, wenig

breiter als hoch, Bauch ziemlich tief unten, um den Stiel plattrund gewölbt, nach dem Kelche etwas mehr abnehmend, feinere und breitere Erhabenheiten über die Frucht, meistens ohne die Form zu entstellen, Stielhöhle etwas berostet; Schale fein, in der Reife hochgelb, einzelne Rostwarzen; Fleisch gelblich-weiß, fein, zart, saftreich, zuckerig-weinig, gewürzhaft, 4 — 5 Wochen haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 167.)

Cole Apple.

(Scarlet perfumed Apple; Scharlachrother parfümirter Apfel, Englischer Kohlapfel, Kohlapfel.) Baum sehr hart, reichtragend, besser für Zwerg als für Hochstamm. Frucht mittelgroß und groß, leicht winkelig oder rippig; Kelchhöhle weit von den Kelchspitzen bedeckt; Stiel wollig; Schale leicht bräunlich-roth, mit Carmoisin gestreift; Fleisch weiß, fest, vortrefflich, ziemlich lange haltbar. (Hort. Soc. Cat. No. 172; Pom. Mag.; Lindley; M'Intosh, p. 394, Dittrich III, 102.) Obgleich die Deutschen mehrere Kohläpfel verzeichnen, so führe ich doch diese Varietät an, weil keine der Beschreibungen mit dieser recht übereinstimmen will.

Cousinotte rayée d'été.

(Gestreifter Sommer-Cousinotte, Geflammter Sommer-Cousinotte.) Baum sehr raschwüchsig, mittelgroß, breitkronig, sehr reichtragend, am besten an warmem sonnigen Ort als Spalier. Frucht groß, plattrund, meistens etwas in die Breite verschoben, um die Kelchwölbung und bis weit auf den Bauch feine Rippen; Schale fein, geschmeidig, gelblichgrün; oft fast hellgelb, an der Sonnenseite flammenartig mit Kermesinroth gestreift, Punkte sehr fein, Fleisch gelblich-weiß, fein, weich, ziemlich saftreich, weinsäuerlich süß, 4 — 6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel VI, 38, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert :c.)

Cousinotte rayée hâtive.

(Zinks Calville hâtive? Geflammter früher Sommer-Cusinot.) Baum raschwüchsig, früh tragbar, in der Nähe von Städten und großen Märkten empfehlenswerth für Hausgärten. Frucht mittelgroß und groß, kugelförmig, oft platt, oft um die Kelchhöhle feine, über den Bauch flache Rippen; Schale fein, in der Reife blaß citronengelb, an der Sonnenseite und um die ganze Stielwölbung breit kermesinroth geflammt, dazwischen oft blässer verwaschen, Punkte kaum bemerkbar fein, oft Rostflecken, in der Stielhöhle gelblicher Rost; Fleisch weiß, locker, brüchig, weich, fein, saftvoll, rosenartig, mit Veilchenduft, 8 Tage haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI, 96, Oberdieck :c.) Vergleiche Cousinotte rayée d'été.

Cousinotte rouge d'été.

(Passe pomme panachée? Calville hâtive? Seidenapfel.) Baum nicht groß, am besten als Zwerg auf Wildling. Frucht klein, länglich, nach oben zugespitzt, zuweilen platt, um den Kelch Rippen, über die Frucht kaum bemerkbar; Schale fein, leicht beduftet, in der Reife fast weiß, an der Sonnenseite kermesinroth verwaschen, gestreift, um den Stiel schillert die weiße Grundfarbe bandartig durch, wenige grünliche oder bräunliche Punkte, öfters im Rothen eckige, vertiefte Fleckchen; Fleisch sehr weiß mit einzelnen rothen Adern, fleckig, saftreich, weinsäuerlich, nach Veilchen duftend, 3 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel II, 45, Dittrich I, 104, Hinkert :c.)

Cow's Snoute.

(Kuhmaul.) Apfel grün und gelb, länglich, groß und sehr groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 189.)

Dubbelde Kruid-Appel.

(Doppelter Gewürzapfel.) Baum groß, tragbar. Frucht ziemlich groß, rundlich, mit Ecken (d. h. Kanten oder Rippen) in der Form dem Enkelde Kruid-Appel sehr ähnlich, aber größer; Schale glatt, in der Reife blaß-grünlich-gelb; Fleisch sehr mild, ziemlich guten, aber nicht feinen Geschmacks, fast nur als Kochapfel zu empfehlen. (Knoop zu Tafel I.)

Dutch Codlin.

(Chalmer's Large; Niederländischer Kochapfel.) Apfel gelb, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 155.) Vergleiche die Dutch Codlin im Oct. Nov., man darf sich durch Verschiedenheit der Angabe der Reifzeiten nicht beirren lassen.

Early red Margaret.

(Früher rother Margarethenapfel, Margarethenapfel, Rother Jakobsapfel, Adams-Apfel, Eva-Apfel; Margaret, Early Margaret, Early red Juneating, Striped Juneating, Early striped Juneating, Striped Quarrenden, Summer Traveller, Eva-Apple; Marguerite, Pomme Marguerite.) Baum starkwüchsig, ausgebreitet,

reichtragend, meistens an der Spitze der Zweige. Frucht klein oder mittelgroß, winkelig, nach dem Kelch hin schwach abnehmend; Kelchhöhle zusammengezogen; Stiel kurz, dick; Schale grünlich-gelb, reich mit rothen Streifen bedeckt; Fleisch weiß, saftreich, sehr weich und angenehm. (Hort. Soc. Cat. No. 425.; Encycl. of Gard.; Pom. Mag.; Langley; M'Intosh, p. 394). — Die Englischen Pomologen wollen ihn von dem Margaret-Apple bestimmt unterschieden wissen.

Edler Rosenstreifling.

Baum schön pyramidenförmig, sehr reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, erhaben rundlich, um die Kelchhöhle und selten auch über den Bauch kaum bemerkbare Fältchen; Schale gelb, großentheils mit Kermesinroth überzogen, rundum purpurroth langstreifig, viele starke, weißliche Punkte; Fleisch saftreich, stark rosenartig, haltbar bis zum Frühling, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Dittrich I, 108, Oberdieck, Lucas 2c.)

Enkelde Kruid Appel.

(Einfacher Gewürzapfel.) Baum starkwüchsig, groß, reichtragend. Frucht ziemlich groß, etwas plattrund, oft eckig, dem weißen Sommer-Calville ähnlich; Schale glatt, in der Reife blaßgelblich-grün; Fleisch mild, von gemeinem nicht sehr feinen Geschmack, daher nur ein Kochapfel. (Knoop, zu T. I.) Knoop selbst frägt, ob er nicht am Ende mit dem weißen Sommer-Calville identisch sei. Hat ein neuerer Pomolog diesen Zweifel gelöst?

l'Epervier.

(Früher Sperberapfel, Sperberapfel.) Baum sehr raschwüchsig, kugelkronig, früh- und sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, öfters breit abgestumpft kegelförmig, Kelch charakteristisch langblätterig, straußförmig geschlossen, in flacher Höhle mit 5 sanften Einsenkungen, die deutlich über die ganze Frucht hinlaufen; Schale hell-citronengelb, oft grünlich schillernd, oft Rostflecken und zerstreute Punkte; Fleisch schneeweiß, fein, saftreich, angenehm süßlich, rosenartig, 4 Wochen haltbar, für Tafel und Küche sehr gut. (Diel V, 22, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Fliegenschiffer.

Baum äußerst stark- und raschwüchsig, sehr groß, flachkronig, sehr reichtragend, auch in rauher Lage gut. Frucht sehr groß, fast kugelförmig, unregelmäßig, unten sehr flach, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch 3—4 sehr breite Rippen; Schale citronengelb, an der Sonnenseite abgesetzt schmal, kermesinroth gestreift, oft auch an der Schattenseite, doch blässer, oft auch wie getuscht, Stielhöhle stark berostet; Fleisch weiß, grobkörnig, locker, saftreich, scharf sauer, duftend, 2—3 Wochen haltbar, roh kaum genießbar, vorzüglich gut zu Essig. (Diel IV, 73, v. Aehrenthal 2c.)

Fraas's weißer Sommer-Calville, Fraas.

Baum reichtragend. Frucht groß, sehr schön, gut für die Tafel, trefflich für den Haushalt, haltbar bis zum Herbst und in den Winter. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 21.)

French Codlin.

(Französischer Küchenapfel.) Apfel gelb, kegelförmig, groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 156.)

Früher gelber Balsamapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, breite, leicht hängende Krone, sehr reichtragend, empfehlenswerth. Frucht klein, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle viele feine Rippchen, sanft über den Bauch fortlaufend, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale sehr dünn, zähe, geschmeidig, grünlich-hellgelb, in der Reife strohgelb mit grünem Schiller, selten an der Sonnenseite ein Anhauch von Röthe, Punkte fein, bräunlich; Fleisch gelblich-weiß, locker, sehr markig, saftreich, süß-weinartig, gewürzhaft, duftend, 14 Tage haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel VIII, 59, v. Aehrenthal 2c.)

Früher Lavendel-Apfel.

Baum mittelgroß, mit Hängeästen, reichtragend. Frucht mittelgroß und klein, abgestumpft kegelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Erhabenheiten, in der Stielhöhle Rostfarbe und ein beengender Fleischwulst; Schale dünn, zäh-fettig, blaßgrün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite oft ein leiser Anhauch von Röthe, Punkte einzeln, meistens grün; Fleisch weiß, markig, locker, saftreich, süß-weinsäuerlich, lavendelähnlich duftend, 6—8 Wochen haltbar, gut für die Tafel, sehr gut für Haushalt und Markt. (Diel VIII, 226, v. Aehrenthal 2c.)

Früher Limonade-Apfel.

Baum raschwüchsig, groß, gewölbtkronig, reichtragend. Frucht etwas klein, hoch-länglich; undeutlich gerippt; Schale sehr zart, blaß citronengelb, an der Sonnenseite mit Hellblutroth verwaschen, fein kermesinrothe Punkte im Rothen; Fleisch weiß-gelblich, fein, ziemlich fest,

saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, 4 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel XXI, 58, Hinkert, v. Aehrenthal rc.)

Früher Wachs-Calville.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht groß, hoch, calville-artig gerippt; Schale sehr dünn, strohweiß, an der Sonnenseite zuweilen eine feine Rosenröthe, oft ein wenig Rost, Punkte undeutlich; Fleisch sehr weiß, locker, feinkörnig, markig, süß- und fein-weinsäuerlich, 6—8 Wochen haltbar, gut für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel, Dittrich I, 7, Hinkert, Gräßer Baumschule, v. Aehrenthal.)

Gestreeple zoete Zomer-Rabauw.

(Bloem zoete Rabauw; Süßer gestreifter Sommer-Rabau.) Baum raschwüchsig, an warmem Standort, in cultivirtem guten Boden als Pyramide sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, platt, nach oben verjüngt, oft in die Länge verschoben, Kelch straußähnlich, grün, hat noch die Staubbeutel, Schale fein, stark beduftet, strohgelb mit grünlichem Schimmer, an der Sonnenseite kurz abgesetzt, trüb roth gestreift, dazwischen punktirt, im Schatten nur Streifen um die berostete Stielhöhle, Punkte im Rothen gelblich, im Gelben hellgrau; Fleisch weiß, fein, etwas locker, saftreich, sehr süß, rosen- oder zimmtartig gewürzhaft, schwach duftend, 2—3 Monate haltbar, für Freunde von Süßäpfeln trefflich zum Roheſſen, immer ausgezeichnet für Haushalt und Markt. (Diel IV, 152.)

Golden Ball.

(Goldkugel.) Apfel gelb und roth, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 17.)

Golden Summer Pearmain.

(Gelbe gestreifte Sommerparmäne.) Baum sehr raschwüchsig, kugelkronig, früh- und reichtragend, sehr empfehlenswerth, besonders in der Nähe bedeutender Marktorte. Frucht mittelgroß oder etwas klein, plattrund, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch flache, breite Rippen, Stielhöhle meistens glatt; Schale dünn, glatt, grünlich, hellgelb, in der Reife citronengelb mit grünlichem Schimmer, an der Sonnenseite kurz abgesetzt kermesinroth reich gestreift, dazwischen wie roth angespritzt, Punkte im Rothen gelblich; Fleisch weiß, ziemlich fest, fein, nicht saftreich, sehr süß, alantartig, schwach duftend, 2—3 Wochen haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat.; Diel VIII, 115, Oberdieck, v. Aehrenthal rc.)

Merkwürdigerweise nennt der Hort. Soc. Cat. lediglich den Namen dieses altberühmten Apfels, ohne irgend eine weitere Erwähnung.

Großer Kaiserapfel.

Baum nicht empfindlich gegen Frühlingsfröste rc., auf Johannisstamm sehr früh reichtragend, als Hochstamm in ungeschützter Lage bedenklich, weil der Wind die Früchte gern abwirft, empfehlenswerth für höhere und rauhere Gegenden. Frucht bedeutend groß, nach oben spitzig zulaufend, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder starke Rippen; Schale grünlich-weiß, Sonnenseite rosenroth, darin gewöhnlich dunklere Streifen und darüber ein bläulicher Duft, Punkte häufig, weiß; Fleisch weiß, sehr saftreich, weinsäuerlich, haltbar 2—3 Wochen, wenn die Frucht nicht schon am Baum zu reif geworden, sehr schöner Rambur für Tafel, Haushalt und Markt. (Schmidberger Beitr. IV, 122, Dittrich III, 51.)

Grushovy Nalivi.

Ein russischer durchschimmernder Apfel: blaßgelb, fast eiförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 19.)

Hay's Early.

(Früher Apfel von Hay.) Apfel gelb, gestreift, plattrund, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 325.)

Hill's Seedling.

(Sämling von Hill.) Apfel blaß-grün, plattrund, groß und sehr groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 334.)

Jackson's Pippin.

(Middleton Pippin; Pepping von Jackson, Pepping von Middleton.) Apfel gelb, rundlich-plattrund, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Jolty Kutofsky Nalivia.

Apfel blaßgelb, kegelförmig, klein, für die Tafel, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Jordbaer-Aeble.

(Dänischer Erdbeerapfel.) Apfel gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, für die Tafel. (Hort. Soc. Cat. No. 569.)

Irish Peach Apple.

(Early Crofton; Irländischer Pfirsichapfel, Früher Crofton). Apfel grün, braunröthlich und roth, rundlich, mittelgroß, vortrefflich für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 527.). Wahrscheinlich identisch mit Early red Crofton.

Kantet Jordbaer-Aeble.

(Dänischer Kantiger Erdbeerapfel.)

Apfel roth, calvilleförmig, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 370.)

Kentish Codlin.

(Küchenapfel aus Kent.). Apfel grün und gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 157.)

Keswick-Codlin.

(Küchenapfel von Keswick.) Baum sehr reichtragend. Apfel grün und gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, ein durch ganz England altberühmter Küchenapfel 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 158.) Man vergleiche den Cheswick Codlin von Oct. Nov.

Kienlesapfel.

(Das Kienle.) Baum sehr groß, Krone hochgewölbt, mit Hängeästen, überall gut fortkommend, reichtragend, empfehlenswerth. Apfel klein, rund, einem mittleren Borsdorfer ähnlich in Form und Größe; Schale etwas fettig, schön gestreift, Fleisch gelblich-weiß, saftreich, weinsäuerlich-süß, etwas herb, stark duftend, sehr gut für Haushalt und Weinbereitung. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 122.)

Kilkenny Codlin.

(Küchenapfel von Kilkenny.) Apfel gelb, rund, groß und sehr groß, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 159.)

Kleiner Wachsapfel.

Ein kleiner, schöner und guter Sommer-Rosenapfel, der Baum soll sehr fruchtbar sein. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 42.)

Kruid-Appel, Louweris.

(Louweris Gewürzapfel.) Dem Witte Kruid-Appel an Form, Farbe und Geschmack beinahe ganz gleich, jedoch kleiner, wird mehr für die Küche verwendet. (Knoop, Tafel I.)

Lampertusapfel.

(Lamperts-Streifling). Baum raschwüchsig, groß, flachkronig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch (gewöhnlich 5) calvilleartige, sanfte Rippen; Schale fein, etwas geschmeidig, blaß gelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne, besonders rings um die Stielwölbung undeutlich schön roth gestreift, dazwischen roth punktirt, an Schattenfrüchten gar keine Röthe, grünliche Fleckchen in der Haut, oft in der Stielhöhle feiner Rost; Fleisch gelblichweiß, fein, locker, markig, saftreich, zuckerig, veilchenartig von Geschmack und Duft, 14—18 Tage haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI, 165.)

Large Early yellow Bough.

Apfel gelb, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 46.)

Large red and green Sweeting.

(Amerikanischer gestreifter Süßapfel.) Frucht mittelgroß und groß, gleich breit und hoch, oft höher, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung verderbende, starke Rippen; Schale glatt, hellgelb, oft nur an der Sonnenseite, oft rundum roth gestreift und dazwischen getuscht; Fleisch markig, saftreich, süß, gewürzhaft, duftend, für Freunde von Süßäpfeln gut zum Roheſſen, immer gut für die Küche. (Hort. Soc. Cat.; Diel syst. Verz. No. 506, Dittrich I, 8, v. Aehrenthal, Oberdieck, Cornely 2c.).

Large Yellow.

(Großer Gelber.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Leyden Pippin.

(Pepping von Leyden.) Baum sehr reichtragend. Apfel im Allgemeinen sehr gut, dem Weißen Astrakan ähnlich, blaß-grün und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 408.)

Liefländer Liebling.

Frucht mittelgroß, kegelförmig, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Rippen; Schale fein, wachsartig hellgelb, oft an der Sonnenseite einzelne feine, hellrothe Streifen; Fleisch fein, locker, saftreich, weinartig, stark nach Veilchen duftend, 4 Wochen haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 533, Dittrich III, 37, von Aehrenthal 2c.)

Longville's Kernel.

(Sam's Crab; Longville's Kernapfel, Sam's Wildling.) Baum als Hochstamm und Zwerg sehr reichtragend; Frucht groß, oval, fast kegelförmig, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle deutlich über den Bauch fortlaufende Rippen; Schale gelblich-grün, Sonnenseite leicht geröthet, darin dunkler roth gestreift und hellroth punktirt; Fleisch gelb, fest, saftig, süß-säuerlich, duftend, haltbar 3—4 Wochen, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 411, Pom. mag. II, 63, Dittrich III, No. 108.) Die Zweifel Dittrichs in Betreff der Identität beider obigen Namen, wären wohl durch die Ausgabe der Hort. Soc. Cat. von 1842 nun hinlänglich gelöst, wenn nicht gerade hier irgend ein Schnitzer in der Druckerei gemacht worden wäre. Denn beide

obige Namen erscheinen zwar als Synonymen, aber hinter Sam's Crab steht: Apfel gestreift, oval, mittelgroß, für Tafel und Küche 2. Rangs, August — September, während hinter Longville's Kernel steht: Apfel blaß-braun und roth, plattrund, mittelgroß, für Weinbereitung, 3. Rangs, December. Daraus läßt sich doch nicht wohl eine Identität zusammenleimen.

Mank's Codlin.

(Irish Pitcher, Irish Codlin; Küchenapfel von Mank, Irländischer Krugapfel, Irländischer Küchenapfel.) Apfel blaß-gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum November, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 161.) Man vergleiche Mank's Codlin, Oct. Nov.

Margaret-Apple.

(Yellow Margaret? White Margaret? Yorkshire Margaret? [Hort. Soc. Cat. No. 427.] Pomme avant toutes, Margarethenapfel, Englischer Kantapfel.) Baum raschwüchsig, nicht groß, kugelkronig, reichtragend; auf Wildling. Frucht mittelgroß, sehr schön, breitrund, oben stumpf gespitzt, flach gerippt; Schale sehr dünn, wachsartig-strohweiß, wie mit blauem Dunst überzogen, abgerieben sehr glänzend, an der Sonnenseite rosenroth verwaschen, Punkte im Roth hellgelb, im Weiß grün. Fleisch weiß, sehr fein, markig, nicht saftreich, von süßem, erhabenen Rosengeschmack, kaum 8 Tage haltbar, vom 1. Rang. — Oft schon in der ersten Hälfte des Augusts reifend. (Miller; M'Intosh; Diel; Christ; Hinkert; Lucas.) Nicht mit anderen Margarethenäpfeln zu verwechseln, da auch die Engländer darüber noch etwas im Dunkeln schweben.

Mason's White.

(Mason's Early; Weißer von Mason, Früher von Mason.). Apfel blaß-gelb, kegelförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2 Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 432.)

Meißner Sommer-Zuckersüßapfel.

Frucht mittelgroß und groß, plattrund, oft stumpf zugespitzt, Kelchhöhle mit feinen Falten oft wie verschnürt; Schale dünn, etwas zähfettig, gelblich-grün, in der Reife hellgelb mit grünlichem Schimmer, ringsum kurz abgesetzt dunkelroth gestreift, an der Sonnenseite dazwischen getuscht, an Schattenfrüchten alles blässer, mit sichtbarer Grundfarbe, Punkte nur an der Sonnenseite, gelbröthlich, oft in der Stielhöhle feiner Rost; Fleisch weiß, sehr locker, weich, nicht saftreich, rein süß, schwach duftend, 3—4 Wochen haltbar, für Freunde von Süßäpfeln gut zum Roheſſen, immer trefflich für den Haushalt. (Diel VI, 170.)

Mooy-Maagd-Appel.

(Schaager Maagd? Brautapfel, Schöner Jungfernapfel, Mädchenapfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, hochkronig, auch in ungünstigen Jahren reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, platt, breit abgestumpft, um die Kelchhöhle bald Falten, bald Rippen, über den Bauch breite, die Rundung verderbende Erhabenheiten; Schale fein, zähfettig, grünlich-strohweiß, in der Reife wachsartig weißgelb, an der Sonnenseite rosenroth sanft verwaschen, an Schattenfrüchten gar nicht, oft schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, sehr locker, markig, äußerst saftreich, fein weinsäuerlich, stark nach Veilchen duftend, haltbar bis Weihnachten, gut für Tafel, Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Van Oosten; Diel VII, 253, v. Aehrenthal 2c.)

Morden Bloom.

Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 25.)

Nelkenapfel.

Baum sehr raschwüchsig, groß, flachkronig, früh- und reichtragend, empfehlenswerth auf Felder 2c. Frucht groß, gerundet-platt, nach oben abnehmend, um die Kelchhöhle und über den Bauch kaum bemerkbare flache Rippen; Schale citronengelb, größtentheils dunkel kermesinroth gestreift, dazwischen gelblich-roth verwaschen und rothe Tuschpunkte, charakteristisch mancherlei feine netzförmige Rostfiguren, wahre Punkte im Rothen gelblich, in der Kelchhöhle zimmtfarbiger Rost; Fleisch gelblich, grobkörnig, markig, nicht sehr saftreich, himbeerartig-süßsäuerlich, sehr schwach duftend, nicht lange haltbar, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 164.)

Nikitaer Gelbe Sommer-Gulderlings-Renette, Hartwiß.

Frucht mittelgroß, viel mehr breit als hoch, zur Kugelform geneigt, um die Kelchhöhle Falten und Beulen, flach und einzeln vordrängend über den Bauch fortlaufend, Stielhöhle meistens berostet; Schale fein, hellgelblich-grün oder wachsartig-weiß, in der Reife hellgelb, Sonnenseite gewöhnlich goldartig, selten etwas braunroth, Punkte zerstreut, Rostanflüge nicht oft; Fleisch gelblich, fein, ziemlich saftreich, weinartig-zuckrig, haltbar mehrere Wochen, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 197.)

Nikitaer Weißer Sommertaubenapfel.
Baum raschwüchsig, reichtragend. Äpfel klein und mittelgroß, gleich hoch und breit, fast kugelförmig, nach oben etwas zugespitzt, um die Kelchhöhle viele Falten und Beulen, etwas kantig über den Bauch fortlaufend, oft die Rundung verderbend, Stielhöhle gewöhnlich glatt; Schale fein, wachsartig-gelbweiß, zuweilen gelbröthlich oder rosenfarbig klein gebackt, Punkte fein, selten Rostanflüge; Fleisch matt, gelblich-weiß, fein, zart, scharf weinartig, 4 Wochen haltbar, gut zum Rohessen, besser für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 240.)

Nutmeg-Apple.
(Früher Muskatnuß-Apfel.) Baum sehr raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht klein, dem Winterborstorfer an Form ähnlich, doch mehr plattrund; Schale etwas fettig, gelblich grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite leichter Anflug von Erdroth und viele hellbraune Punkte; Fleisch weiß, sehr weich, locker, saftreich, weinartig-rosenartig, 3 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel II, 41, Oberdieck, Hinkert &c.)

Old English Codlin.
(English Codlin, Altenglischer Küchenapfel, Englischer Küchenapfel.) Äpfel blaß-gelb, kegelförmig, haltbar bis zum November, mittelgroß und groß, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 163.)

Oslin Apple.
(White Oslin, Original-Pippin, Arbroath-Pippin, Orgeline; Oslin-Apfel, Weißer Oslin.) Baum von sehr schönem Wuchs, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle wenige feine, über den Bauch breitkantige Rippen; Stielhöhle flach; Schale dick und zäh, hellgrün, in der Reife hell citronengelb, mit grünen Schimmern, zahlreich grün punktirt; Fleisch gelblich, fest, abknackend, saftreich, anisartig gewürzhaft, 4—5 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 511, Pom. Mag. Vol. I, No. 5; Dittrich III, No. 57.)

Passe Pomme à longue queue.
(Passe pomme rouge; Christ's Pomme Rose panachée? Kleiner langstieliger Strichapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, mit Hängeästen, oft sehr reichtragend, in warmem und etwas feuchtem Boden. Frucht klein, bald rund, bald stumpf zugespitzt, oft eine Seite niedriger, um die Kelchhöhle 4—6 feine Falten, über die Frucht deutliche Erhabenheiten; Schale sehr fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife hell schwefelgelb, oft rund und breit, bisweilen zusammenfließend kermesinroth gestreift, dazwischen getuscht, gewöhnlich die Kelchwölbung gelb, Punkte fein, hellgrau, Rostflecken schwarzbraun, in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch weiß, sehr fein, weich, markig, saftreich, süß-säuerlich, rosenartig, nach Rosen duftend, zum tiefen Aufspringen geneigt, 14 Tage haltbar, angenehm zum Rohessen, gut für den Haushalt. (Diel VI, 59.)

Passe pomme blanche d'été.
(Passe Pomme blanche, Madeleine blanche; Weißer Magdalenenapfel, Weißer Sommersteinapfel, Weißer Sommerstrichapfel, Weißer Passe pomme, Weißer Strichapfel, Früher Weißer Apfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, nach oben stumpf gespitzt, fein und flach gerippt, um den Stiel oft Rostfarbe, Schale dünn, beduftet, grünlich hellgelb, in der Reife weißlich-strohgelb, an der Sonnenseite blaßroth überhaucht, zuweilen fein gestreift und gefleckt, darin kleine weißgraue Punkte; Fleisch mattweiß, nicht sehr fein, locker, saftreich, weinsäuerlich süß, rosenartig, nicht lange haltbar, für die Tafel 1. Rangs. (Merlet, Duhamel, Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde; Zink, Christ, Mayer, Diel VIII, 54, Hinkert, Dittrich, I, 105, Oberdieck Anleit. S. 236.)

Passe pomme rouge d'automne.
(Passe pomme côtelée, Passe pomme d'automne, Passe pomme générale, Pomme d'Outrepasse, Pomme de Jerusalem, Rother Herbststrichapfel, Herbststrichapfel, Rother kurzdauernder Herbstapfel, Jerusalemsapfel.) Baum starkwüchsig, in gutem warmen Boden früh- und reichtragend, als Pyramide auf Johannisstamm, besser auf Wildling, vortrefflich. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, Wölbung nach oben klein, um die seichte Kelchhöhle Fleischperlen und feine über den Bauch fortlaufende Rippen; Schale sehr fein, beduftet, strohgelblich-weiß, an der Sonnenseite kurz abgesetzt kermesinroth gestreift, dazwischen heller punktirt und verwaschen, darin viele weißgraue, im Gelben grüne Punkte; Fleisch weiß, um das Kernhaus oft röthlich, weich, saftreich, erhaben weinartig-süß, erdbeer- oder melonenartig duftend, 14 Tage haltbar, vortrefflich für Tafel und Küche. (Merlet, Duhamel, Dahuron; Hort. Soc. Cat. p. 29.

Zink, Mayer, Christ H. S. 67, Sickler, Diel II, 50, Oberdieck, Dittrich I, 148, v. Aehrenthal, Cornely rc.) Oberdieck Anleit. S. 235 findet die Calville rouge d'été damit identisch.

Pfirsenrother Sommer-Rosenapfel. Baum raschwüchsig, mittelgroß, rundkronig, früh- und büschelweise ungemein reichtragend, Frucht mittelgroß, bald plattrund, bald nach oben verjüngt, eine Seite höher, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder sanfte Rippen; Schale bläulich beduftet, wachsartig weißgelb mit grünem Schimmer, an der Sonnenseite und darüber mehr oder minder dunkel pfirsichroth überlaufen, darin dunkel blutrothe kurze Streifen, Punkte hellbraun, Stielhöhle oft strahlenförmig berostet; Fleisch gelblich-weiß mit röthlichem Schimmer, fein, locker, markig, nicht sehr saftreich, süß-säuerlich-rosenartig, duftend, 14 Tage haltbar, trefflich für Tafel und Küche. (Dittrich I, 137.)

Pigeonnet.

(Pigeonnet blanc, Pigeonnet blanc d'été, Pigeonnet gros de Rouen, Coeur de Pigeon, Museau de lièvre; American Peach; Täubling, Weißer Täubling, Weißer Sommertäubling, Großer Täubling von Rouen, Taubenherz, Hasenschnauze, Amerikanischer Pfirsich.) Apfel blaßgrün und roth, fast eiförmig, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 583.)

Pomme Azerole.

(Azerole-Apfel.) Baum starkwüchsig, klein und mittelgroß, durch Samen sich rein fortpflanzend, für Bosquets, Topforangerie rc. Frucht klein, Uebergang von der Birn zum Apfel, bald länglich, bald rund, sehr lang gestielt, Schale fein, blaßgrün, in der Reife wachsgelb, Sonnenseite roth gestreift, rundum weißlicher Duft; Fleisch gelb, fest, fein, herbsäuerlich; 14 Tage haltbar. (Duhamel L. 32, VII, Dittrich III, 35.)

Pomme couchine blanche.

(Paradis d'août; August-Paradiesapfel.) Frucht mittelgroß, mehr breit als hoch, Kelchhöhle und Stielhöhle so tief, daß nur das Kernhaus zwischen beiden steht, Schale fast weiß, an der Sonnenseite röthlich-gelb; Fleisch brüchig, fast körnig, fein, angenehm süß, renettenartig, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Couverchel p. 435; Dittrich III, No. 158.)

Pomme de Madeleine.

(Magdalenen-Apfel.) Baum sehr reichtragend, oft schon zu Anfang Augusts reifend. Frucht mittelgroß, 1. Rangs. Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) Andere Verzeichnisse identificiren diesen Apfel mit dem Margarethen-Apfel. Ich führe ihn hier für sich an, weil er auch in dieser allzukurzen Beschreibung Verschiedenheit ahnen läßt und weil wir mehrere Margaret-Aepfel haben, mit denen er erst näher verglichen werden muß.

Pomme de rosée.

(Beduftter Apfel, Thauapfel.) Baum mittelgroß, Krone schirmförmig, büschelweise reichtragend. Frucht klein und mittelgroß, viel breiter als hoch, plattgedrückt, fünfkantig durch 5 starke, von der Kelchhöhle über den Bauch laufende Rippen, Stielhöhle berostet; Schale stark beduftet, kirschroth, Punkte stark und weißlich, am stärksten um den Stiel und auf der Schattenseite; Fleisch gelblich, unter dem Kelche röthlich, zart, fest, schmelzend, saftreich, zuckersüß, haltbar bis in den October, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Duhamel Vol. V, L. 35; Dittrich III, No. 43.)

Pomme gelée d'été.

(Pomme de glace hâtive; Sommereisapfel.) Frucht mittelgroß und groß, die Gestalt nicht sehr regelmäßig, denn die eine Seite ist stets höher als die andere; Schale grünlich, Sonnenseite schwach roth verwaschen; Fleisch weiß, schmelzend, angenehm süß, gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 437; Dittrich III, No. 162.). Es ist möglich, daß dieser Apfel und der Astrakanische Sommerapfel identisch sind, aber es gehört doch die Sehergabe eines Neusonntagskindes dazu, um mit dem wackern Dittrich nach einer solchen Beschreibung sagen zu können: „Ist sicher der Astrakanische Sommerapfel!"

Pomme Lélieur.

(Lelieurs Apfel.) Baum starkwüchsig, groß, rundkronig. Frucht groß, gleich hoch und breit, mehrentheils hochaussehend, selten platt, um die Kelchhöhle ungleiche, flach über den Bauch fortlaufende Rippen, Stielhöhle oft durch Beulen verunstaltet; Schale grün, an der Sonnenseite gelb mit Roth gestreift und verwaschen, Punkte groß, grün; Fleisch grün, zart, sehr saftreich, ziemlich süß, etwas müskirt, 4—5 Wochen haltbar; ein Amerikanischer Apfel ohne großen Werth, mit Pomme Joséphine und Belle Josephine genauer zu vergleichen. (Duhamel Vol. V, L. 63; Dittrich III, No. 50.)

Pomme oléose.

(Grosse Pomme noire d'Amérique; Oel

schwitzender Apfel.) Baum sehr groß und stark, Krone pyramidenförmig, tragbar. Frucht mittelgroß und groß, platt, selten von rein rundem Umfang, stets an einer Seite höher, sehr viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle ungleiche Erhabenheiten, so wie über den Bauch, die Rundung oft entstellend; Schale glatt, gelb, Sonnenseite roth verwaschen, darin, vorzüglich um die Stielwölbung dunkler gestreift, die Punkte erscheinen zahlreich in Gestalt unregelmäßiger braunrother Flecken mit schwarzem Mittelpunkt; merkwürdig durch die ölige Feuchtigkeit, die auf dem Lager reichlich ausschwitzt; Fleisch grünlich-weiß, zart, körnig, nicht sehr saftreich, von eigenthümlichem Wohlgeschmack, haltbar bis in den Januar, gut für Rohgenuß und Haushalt. (Duhamel Vol. V, L. 64; Dittrich III, No. 101.)

Pomme rose panachée.

(Gestreifter Sommerrosenapfel.) Baum mittelgroß, überaus reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und groß, mehr hoch als breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch 5 scharfe Kanten; Schale fein, glänzend, beduftet, gelb, ringsum mit feiner Röthe verwaschen, an der Sonnenseite darin dunkler gestreift, Punkte häufig, an der Sonnenseite weiß, sonst gelb; Fleisch weiß, mit Rosenroth durchzogen, locker, zart, milde, nicht sehr saftreich, himbeerartig süß-weinsäuerlich, duftend, vortrefflich für Tafel und Küche. (Liegel 85, Christ H.W.B. 98, Dittrich I, 140. rc.)

Pomme rose rouge d'été.

(Summer-Rose, Red Summer Rose-Apple; Rosenapfel, Rother Sommerrosenapfel, Rother Sommerapfel.) Baum ziemlich starkwüchsig, flach gewölbtkronig, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, nach oben stumpf zugespitzt, oft fast plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige flache Rippen; Schale sehr dünn, zäh-fettig, weißlich-grün, in der Reife gelb, in der Sonne fast ringsum leicht kermesinroth verwaschen, oft nur marmorirt, wenige feine weißgraue Punkte, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch weiß, locker, weich, nicht saftreich, weinsäuerlich-süß, rosenartig, schwach nach Veilchen duftend, bis in den Winter haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 99, Sickler, Diel V, 43, Oberdieck, Dittrich I, 110, Cornely rc.)

Pomme tulipée.

(Tulpenapfel, Gestreifter Rosenapfel.) Baum ausgezeichnet großes Laub, früh- und reichtragend, nur gut als Pyramide in cultivirtem Boden. Frucht groß, fast kugelförmig, etwas gespitzt, oft auf einer Seite niedriger, mit 4—5 calvilleartigen Rippen; Schale sehr fein, schwach beduftet, hellstrohgelb, mit hellgrünen Wölkchen, an der Sonnenseite stark grellroth und gelb tulpenartig gestreift, dazwischen ganz leicht roth angehaucht, charakteristisch starke grünlich graue Flecken, an der Schattenseite grünliche Punkte, oft Rostflecken; Fleisch schneeweiß, feinkörnig, sehr locker, saftreich, lieblich rosenartig, 14 Tage haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Christ, Diel IV, 57, Dittrich I, 145, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Pomme Violette d'été.

(Pomme Violette, Pomme violat; Violenapfel, Veilchenapfel, Sommer-Veilchenapfel, Sommererdbeerapfel, Sommer-Rosenapfel, Rother Sommer-Calville.) Baum nicht starkwüchsig, früh- und reichtragend, reift die Früchte nach und nach, am besten auf Wildling als Pyramide, auf Johannisstamm als Spalier. Frucht kaum mittelgroß, bald platt, bald ungleich, nach oben stumpf zugespitzt, bald fast kegelförmig, oft Rippen, die den Stiel seitwärts drücken; Schale fein, blau beduftet, in der Reife matt grünlich-hellgelb, an der Sonnenseite mit trübem Kermesinroth verwaschen, oft darin Streifen, die auf der Schattenseite gewöhnlich sind, Punkte im Roth bräunlich oder gelblichgrau, in der Grundfarbe sehr fein, mit grünen Kreisen umgeben; Fleisch weiß, leicht, locker, feinkörnig, nicht saftreich, weinartig-süß, veilchenartig gewürzhaft, stark duftend, einige Wochen haltbar, 1. Rangs. (Diel IV, 47, Christ, Sickler, Dittrich I, 103, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.) Hierbei scheint, durch Lucas S. 22 veranlaßt, eine Verwechslung mit dem Calville rouge d'été in manche Verzeichnisse sich eingeschlichen zu haben. Abermals ein Beweis, wie Unrecht man begeht, wenn man in solchen Systemwerken die Fremdnamen nicht beifügt, die oft allein zurechtweisen können.

Postophe d'été.

(Sommer-Postoph.) Frucht etwas kleiner als der Winterpostoph, von calvilleartiger Form und Rippung, hellroth; Fleisch röthlich-weiß, körnig, in Saft und Geschmack den Calvillen ähnlich, für Tafel und Küche gut. (Christ H.W.B. 73, Dittrich I, 48 rc.) Damit liegts

trotz aller Vermuthungen und Angaben auch noch arg im Dunkeln.

Rambour blanc.

(Rambour, Cambour, Rambour franc, Charmant blanc, Rambour de France, Rambour blanc d'été; Lothringer Rambur, Früher Ramburger, Weißer Sommer-Rambur, Lothringer Apfel, Rothgestreifter Pfundapfel, Rothgestreifter Tellerapfel, Lothringer Sommerrambur, Pfundapfel, Tellerapfel, Rosenthaler, Paradiesapfel, Augustbreitling, Backapfel, Gestreifter Backapfel, Großer Breitling, Herbstbreitling, Frauenapfel, Fürstenapfel, Mühlapfel, Pariser, Kronapfel ꝛc.) Baum raschwüchsig, in gutem Boden groß, sehr reichtragend, in jeden Baumgarten zu empfehlen; Frucht groß und sehr groß, platt, mit einer niedern Seite, stark gerippt; Schale sehr fein, strohgelb, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite und rings um den Stiel kermesinroth gestreift, geflammt und punktirt; Fleisch sehr weiß, grobkörnig, locker, saftreich, weinsäuerlich von Geschmack und Duft; 4—6 Wochen haltbar, vortrefflicher Wirthschaftsapfel. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Jonston; Zink, Mayer, Christ, Sickler, Diel I, 93, Oberdieck, Dittrich I, 191, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Cornely, Hinkert, Metzger, Lucas ꝛc.)

Rambour blanc glacé.

(Weißer Safian-Rambur.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu und von A. Wilhelm.)

Rambour d'été.

(Sommer-Rambur.) Frucht mittelgroß, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu u. A. Wilhelm.) — Mit Rambour rouge d'été u. Rambour blanc d'été zu vergleichen.

Rather ripe Apple.

(Englischer September-Apfel.) Frucht etwas klein, mehr kugelförmig als plattrund, über den Bauch feine Rippen; Schale dünn, zart, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite viele Punkte; Fleisch weiß, fein, saftreich, weinig-süß, gewürzhaft, 6—8 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 565, Dittrich I, 208, v. Aehrenthal.) Der Hort. Soc. Cat. beschreibt ihn unter No. 620 in seiner lakonischen Weise also: „Gelb, flach, Größe 3. Klasse, Tafelfrucht 2. Klasse, reift im August."

Ravelston Pippin.

(Pepping von Ravelston.) Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 622.)

Red Astracan.

(Rother Astrakanischer Sommerapfel.) Eine Russische Varietät. Baum sehr starkwüchsig und reichtragend. Frucht mittelgroß, leicht kantig; Kelchhöhle ziemlich tief; Stiel kurz; dem Weißen ähnlich aber viel röther; Fleisch sehr saftreich, gut, aber bald mehlig. (Encycl. of Gard.; Hort. Trans.; Hort. Soc. Cat. No. 17.; Pom. Mag.; Flora and Pomona; Lindley; M'Intosh, p. 394; Dittrich III, 36.)

Red Caroline.

(Rother Englischer Carolin.) Baum raschwüchsig, hochkronig, reichtragend; gut für Hochstamm und Zwerg. Frucht auf jenem kleiner als auf diesem, plattrund, nach oben stumpf zugespitzt, sehr fein gerippt; Schale fein, dünn, blaßhellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite etwas bluthroth verwaschen, oft wie aus vielen Fleckchen zusammengesetzt, Punkte weißgelb, vorzüglich um Kelch und Stiel zimmtfarbige Rostanflüge; Fleisch weiß, fein, markig, nicht saftreich, zuckerig, gewürzhaft, 6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Cat. of Hort. Soc.; Lindley, Rogers; Diel XXI, 141, Oberdieck, Dittrich I, 315, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.) — Christ im H.W.B. S. 33 führt ebenfalls einen rothen Carolin an, der aber nach der Beschreibung wahrscheinlich ein anderer Apfel ist.

Red Quarrenden.

(Devonshire Quarrenden-Apple, Sack-Apple. Seckapfel, Weinapfel.) Varietät aus Devonshire. Baum sehr hart, hoch in die Luft gehend, reichtragend. Frucht mittelgroß; Kelchhöhle fast ganz bedeckt mit den Kelchlappen; Stiel kurz, dick; Fleisch grünlich-weiß, saftreich, angenehm säuerlich. (Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 603., Pom. Mag.; Hooker's Pom. Lond.; Rogers; M'Intosh, p. 394, Dittrich III, 70.)

Reinette d'Angleterre hâtive.

(Pomme d'Avutage; frühe Englische Renette.) Baum starkwüchsig, Krone wagerecht ausgebreitet, mit Hängeästen, tragbar. Frucht groß, viel breiter als hoch, plattrund, an einer Seite höher, um die Kelchhöhle viele Beulen, über den Bauch hohe Kanten, Stielhöhle sternförmig mit braunem Rost umgeben; Schale blaßgrün, in der Reife gelblich-grün, Sonnen-

seite schwach und hell geröthet, darin viele kleine dunkelrothe Flecken, Punkte im Gelben weißlich mit braunem Mittelpunkt; Fleisch grünlich-weiß, fest, gröblich, säuerlich-süß, 4 — 5 Wochen haltbar, gut für den Haushalt. (Duhamel Vol. V, L. 31; Dittrich III, 55.)

Rigaer gelber Birnapfel.

Frucht mittelgroß; gleichbreit und hoch, um die Kelchhöhle bis an den Bauch fortlaufende Rippen; Schale zart, geschmeidig, wachsartig glänzend, gelb, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch weich, saftig, süß, veilchenartig schmeckend und duftend, nur vor der vollen Reife gut zum Roheſſen, später für die Küche. (Diel Syst. Ver. No. 526. Dittrich I, 106, Oberdieck 2c.)

Robert de Rennes.

(Robert von Rennes.) Baum sehr starkwüchsig, groß, pyramidenförmig, häufig vom Ueberreichthum an Früchten mit hängenden Aesten. Frucht klein, etwas breiter als hoch, länglich, nach oben stumpf abgeplattet, oft an einer Seite höher, um die Kelchhöhle kleine Erhöhungen, um die Stielhöhle sternförmig grauer Rost; Schale fein, beduftet, gelblich, Sonnenseite kirschroth, mit dunkelrothen Flecken und Strichen, Punkte zahlreich, stark und fein, weißlich; Fleisch röthlich-weiß, fest, wenig schmelzend, nicht sehr saftreich, aromatisch, haltbar bis in den October, Apfel 2. Rangs. (Duhamel, Vol. V, L. 35. Dittrich III, 38.)

Roi d'été, le.

(Sommerkönig, Königsapfel.) Baum ungemein rasch- und starkwüchsig, vorzüglich für Pyramide im cultivirten Boden. Frucht groß, zur Kugelform geneigt, oft sehr unregelmäßig, um die Kelchhöhle starke Fleischwarzen und große Rippen, über die Frucht fortlaufend, die Rundung verschiebend; Schale fein, etwas fettig, beduftet, gelblich-grün, in der Reife strohgelb, um den Kelch grünliche Flecken, in der Sonne bald röthlich überhaucht, bald roth gefleckt und darin ein weißgrauer Punkt; Fleisch weißgelblich, grün geadert, fein, locker, saftreich, weinsäuerlich-süß, 14 Tage haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Christ, Diel IV, 63, Liegel, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Dittrich I, 146, Hinkert, Metzger, Lucas 2c.)

Rosette d'été.

(Sommer-Rosette.) Baum gut tragbar. Frucht mittelgroß, flachrund, sehr regelmäßig breit gerippt; Schale weißgelblich, sehr breit ringsum oder nur an einzelnen Stellen rosenroth gestreift, oft fast vom Aussehen einer wolligen Pfirsche; Fleisch weiß, um das Kernhaus roth geadert, nicht sehr saftreich, hochsäuerlich, 14 Tage haltbar, gut für Tafel und Küche. (Knoop II, No. 9.)

Rosette marbrée.

(Marmorirte Rosette, Sommerrosenapfel, Herbstrosenapfel, Strichrosenapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht klein, länglich, nach oben stumpfspitzig, oft etwas breiter als hoch, um die seichte Kelchhöhle feine und über den Bauch kaum bemerkbare Rippen; Schale fein, beduftet, strohgelb, in der Reife citronengelb, rundum kurzabgesetzt, breit, kermesinroth gestreift, an der Sonnenseite dazwischen fein punktirt, oft noch getuscht; Fleisch gelblich-weiß, um den Kelch hellröthlich, locker, brüchig, saftreich, zuckerig, himbeeren- oder melonenartig, lieblich duftend, 6 — 7 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel II, 40, v. Aehrenthal, Oberdieck 2c.)

Rother Sommer-Breitling.

Ein schöner und guter, mittelgroßer, früher Wirthschaftsapfel, der sich bis zum November hält, und auch roh angenehm ist. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 29.)

Rothgestreifter Schlotterapfel.

(Ananasapfel.) Baum starkwüchsig, hoch, mit Hängeästen, früh- und ziemlich reichtragend, für guten Boden in geschlossenen Gärten sehr zu empfehlen, auch in rauheren Lagen gut; Frucht mittelgroß und groß, länglich walzenförmig, oft breitgedrückt, nach oben etwas kegelförmig abnehmend, um die Kelchhöhle feine Falten, gewöhnlich über den Bauch 4 die Rundung verderbende Kanten; Schale fein, glänzend, hellgrün, in der Reife grünlich-gelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt karminroth gestreift, dazwischen getuscht und punktirt; Fleisch weiß, markig, locker, saftreich, zuckerig, erdbeerartig, lieblich duftend, 3 — 4 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Christ H.W.B. 102, Sickler, Dittrich I, 49, Lucas 2c.)

Sack and Sugar.

(Sekt und Zucker.) Baum sehr reichtragend. Apfel gelb, rundlich, klein, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 761.)

Saint Lawrence.

(Sanct Lorenzapfel.) Baum leidet oft am Krebs. Apfel gelb, plattrund, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 765.)

Saint Patrick's Sweeting.
(Süßapfel von St. Patrik.) Apfel gelb, plattrund, klein, für die Tafel, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 40.)

Sapling Bark.
Apfel gelb, eiförmig, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 40.)

Schmidbergers zweimal tragender rother Sommer=Rosenapfel.
(Zweimal tragender Rosenapfel.) Baum nicht starkwüchsig, hart, früh= und reichtragend, als Zwerg für rauhere Gegenden zu empfehlen. Frucht mittelgroß oder groß, hoch, calvilleartig gerippt, nach oben kegelförmig; Schale beduftet, in der Sonne fast ganz blutroth, an der Schattenseite rosenroth, viele weißliche Punkte, Schattenfrüchte an der Sonnenseite wenig geröthet, an der Schattenseite weißlich grün; Fleisch grünlich=weiß, rosenroth geadert, markig, saftreich, köstlich weinsäuerlich, 14 Tage haltbar, gut für Rohgenuß, Haushalt und Markt. — Selten wird die zweite Frucht reif, niemals vor dem November. (Schmidberger Beitr. IV, 120, Liegel Syst. Anl. No. 162, Dittrich III, No. 34.)

Schönebecks früher Gewürzapfel.
(Foxley Russian Apple; Englischer Kantapfel, Weißer August=Calville, Weiße Sommerschafsnase, Sommer=Postoph, Paläſtiner, Weißer Sommergewürzapfel, Frühapfel.) Baum langsam wachsend, nicht groß, sehr reichtragend. Frucht etwas klein, hoch=länglich, oft nach oben stark zugespitzt, calvilleartig gerippt; Schale glatt, zart, in der Reife glänzend blaß citronengelb, zuweilen an der Sonnenseite einige Röthe, Punkte stark, braun, feine Rostfiguren; Fleisch weißgelblich, weich, locker, markig, weinartig=zuckerig=süß, erhaben gewürzhaft, 14 Tage haltbar, 1. Rangs. (Diel I, 19, Oberdieck, Hinkert, Lucas &c.) Man vergleiche den Witte Kruid Appel, indem hier noch manche Zweifel obwalten über Identität oder Nichtidentität, worüber kein Machtspruch entscheiden kann.

Siberischer Augustapfel.
Frucht groß, plattrund, über den Bauch einige flache Erhabenheiten; Schale gelblich=grün, rundum mit kurzen rothen Streifen besetzt, Stielhöhle rostig, selten Punkte; Fleisch locker, saftreich, fein weinsäuerlich, schwach duftend, 14—21 Tage haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. 18, Dittrich I, 139, v. Aehrenthal &c.)

Sommerkleiner.
Baum sehr raschwüchsig, nach einiger Zeit sehr reichtragend. Frucht klein und mittelgroß, abgestumpft kegelförmig, um die tiefe schlüsselförmige Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale sehr zart, abgerieben wie Agat glänzend, blaß=grünlich=strohweiß, in der Reife weißgelb, an der Sonnenseite ein rosenrothes Bäckchen, Punkte selten, in der Stielhöhle Rostfarbe, oft sternförmig; Fleisch weiß, locker, markig, saftreich, fein weinartig=rosenartig, duftend, bis in den November haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 40, Diel II, B. 37, Dittrich I, 109, Oberdieck, v. Aehrenthal &c.)

Summer Broaden.
(Summer Colman, Sommerbreitling.) Trefflicher Küchenapfel aus Norfolk. Baum nicht starkwüchsig, aber reichtragend. Frucht mittelgroß, 2¼ Zoll hoch, 2¾ Zoll breit; Kelchhöhle klein, Kelch geschlossen; Stiel kurz, dünne, tief eingesetzt; Schale dunkel gelblich=grün, an der Sonnenseite mit mattem Dunkelbraun verwaschen; Fleisch grünlich weiß, nicht mürbe, süßsäuerlich, von köstlichem Geschmack. (Lindley; M'Intosh, p. 397.)

Summer-Gilliflower.
(Summer July-Flower, Russian; Sommer=Nelkenapfel, Russischer Apfel.) Baum sehr reichtragend. Apfel gestreift, rundlich, groß und sehr groß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 268.).

Summer Golden Pippin.
(Summer-Pippin; Pépin d'été; Sommergoldpepping, Gelber Sommerpepping.) Baum mittelgroß, reichtragend. Frucht klein, an beiden Enden flach; Kelchhöhle weit und seicht; Stiel kurz; Schale gelb, an der Sonnenseite leicht mit Orange verwaschen, überall blaßgefleckt und punktirt; Fleisch saftreich, angenehm duftend, vortrefflich. (Pom. Mag.; Hort. Soc. Cat. No. 290.; Encycl. of Gard.; Lindley; M'Intosh, p. 394; Christ; Dittrich III, 56.)

Summer Hedging.
(Sommer=Heckenapfel.) Apfel roth, rundlich, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 812.)

Summer-Pearmain.
(Parmaine d'été; Englische Sommer=Parmäne.) Baum reichtragend und zur Anpflanzung sehr zu empfehlen. Frucht groß, etwas breiter als hoch, hochaussehend, nach oben

etwas verjüngt, um die seichte Kelchhöhle selten feine Rippchen, aber alsdann auch welche bemerkbar über den Bauch, Stielhöhle flach; Schale grünlich-braungelb, Sonnenseite röthlich-hellgelb, darin dunkler roth gestreift, um die Stielwölbung oft rothbraun (berostet?), Punkte zahlreich, im Gelben grau, im Rothen weiß; Fleisch gelblich, fest, nicht sehr saftig, erhaben süß, rosenähnlich, 2—3 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Küche und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 559, Pom. Mag. III, No. 116; Knoop Taf. II; Manger, Christ H.W.B. 66, Dittrich III, No. 71 ꝛc.) Hier ist wieder ein weites Feld der Vergleichung zwischen der Menge von Aepfeln unter dem Namen von Sommerparmänen, wobei heute noch viel Dunkel und Zwiespalt herrscht.

Summer Queen.

(Sommer-Königin.) Apfel blaß-gelb und roth, rundlich, mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 42.)

Summer-Rose.

(Sommer-Rosenapfel.) Apfel gelb und roth, plattrund, klein, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 813.)

Summer Thorle.

(Whorle Pippin, Watson's New Nonesuch, Paradise; Sommer Thorle, Pepping von Whorle, Neuer Sondergleichen von Watson, Paradiesapfel.) Apfel blaßgelb und roth, plattrund, mittelgroß, sehr hübsch, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 830.)

Swedish Early Sauce.

(Früher Schwedischer Würzapfel.) Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 817.)

Taffetas blanc d'automne.

(Taffetas d'été, Weißer Herbst-Taffetapfel.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, kugelförmig, oft nach oben etwas stumpf zugespitzt, meistens gleich hoch und breit, um die Kelchhöhle und über den Bruch rippenartige Erhöhungen; Schale dünn, glatt, glänzend, grünlich-wachsartig-hellgelb, in der Reife strohgelb, oft an der Sonnenseite goldartig, Punkte klein, grünlich, fühlbar; Fleisch schneeweiß, trocken, weich, saftreich, rein weinsäuerlich, 3—4 Wochen haltbar, gut für die Tafel, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel VIII, 264, Dittrich I, 496.)

Tetofsky.

Apfel gestreift, länglich, mittelgroß, sehr hübsch, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 828.)

True und Drue Summer Pearmain.

(Summer Pearmain, Royal Pearmain, Autumn Pearmain; Parmaine d'été; Sommerparmäne, Aechte englische Sommerparmäne, Englische Sommerparmäne, Wahre Sommerparmäne, Gestreifte Sommerparmäne.) Offenbar hat die englische Gärtnerei mehrere Sommerparmänen und daher auch nicht wenig Verwirrung darüber unter den Autoren wie im Publikum. Diese beschreibt Rogers also: „Im vollkommenen Zustande am Baum und eine Woche vor der Ernte im September, erscheint die Frucht klein, oval; Stiel kurz und dick; Schale hellgrün, an der Sonnenseite roth gebackt; Fleisch angenehm mild, saftreich, für eine Desertfrucht sehr geeignet; der Baum ist starkwüchsig, strebt aufwärts und bildet im Obstgarten einen Hochstamm erster Klasse, als Zwerg eine sehr compacte Krone, ist in jeder Form reichtragend ꝛc.“ Diel beschreibt also: „Baum raschwüchsig, in der Blüthe nicht empfindlich, reichtragend, empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, hoch, nach oben breit-abgestumpft-zugespitzt, am Bauch schön gerundet; Schale fein, glatt, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, oft mit grünem Schiller, besonders um die Stielwölbung roth kurz gestreift, gespritzt, punktirt, oft nur matt getuscht, Punkte rauh, an der Sonnenseite bräunlich, roth eingefaßt, sonst hellgrau-grünlich; Fleisch weiß (an der Sonnenseite gelblich), sehr locker, weich, markig, fast schmelzend, erhaben zuckerig, rosenartig, sehr wohlriechend, 2—3 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs.“ (Pom. Mag.; Hort. Soc. Cat.; Miller; Lindley; Rogers; Knoop; M'Intosh, p. 497.) — Zwei andere gleichnamige Varietäten erwähnt Diel VI, 129, Christ, Manger, Dittrich I, 314, v. Aehrenthal, Hinkert, Grätzer Baumschule, Oberdieck ꝛc.

Virginischer Sommer-Rosenapfel.

(Virginischer Sommerapfel, Virginischer Glasapfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, hochkronig, früh- und reichtragend; Frucht mittelgroß, rund, stumpf zugespitzt, flache Erhabenheiten verschieben die Rundung; Schale zart, glänzend, hell strohgelb, in der Reife citronengelb, über die Sonnenseite voll einzel-

ner, oft nur schwacher rosenfarbiger Streifen, dazwischen Punkte. Fleisch weiß, sehr markig, genug saftig, weinartig und fein rosenartig, haltbar 4 Wochen, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel XII, 57, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Weißer Augustapfel.

Baum raschwüchsig, sehr tragbar. Frucht mittelgroß und groß, bald abgestumpft spitz, bald fast kugelförmig = hoch, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch kaum bemerkbar flache Rippen; Schale fein, geschmeidig, abgerieben glänzend, hell strohgelb, an der Sonnenseite durch leichten Rötheanflug goldartig, viele gelbliche Fleckchen unter der Schale, häufig schwärzliche Rostflecken, im Rothen kermesinroth geringelt, Kelchhöhle bräunlich berostet; Fleisch gelblich, fein, weich, locker, saftreich, süß = weinsäuerlich, schwach duftend, 2—3 Wochen haltbar, gut für Tafel, Küche und Markt. (Christ H. W. B. 19, Diel IV, 346, Dittrich I, 495, v. Aehrenthal.)

Weißer Herbst=Taffetapfel.

(Taffetas d'été, Taffetas blanc d'automne.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, kugelförmig, oft nach oben stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Rippen, oft über den Bauch rippenartige Erhabenheiten; Schale sehr dünn, glatt, glänzend, grünlich = wachsartig = hellgelb, in der Reife strohgelb, oft an der Sonnenseite goldartig, Punkte erhaben, grünlich; Fleisch schneeweiß, locker, weich, saftreich, weinsäuerlich, gegen 4 Wochen haltbar, gut zum Rohgenuß, trefflich für den Haushalt. (Diel VIII, 264, Oberdieck, Dittrich I, 496, Hinkert rc.) Wahrscheinlich identisch mit Taffetas d'automne.

Weißer Sommer=Borsdorfer.

(Weißer früher Borsdorfer, Wedele, Ernteapfel.) Ein kleiner, ganz glatter, citronengelber ächter Borsdorfer von stark gezuckertem Weingeschmack, der als ein schöner und sehr guter Apfel Empfehlung verdient; er hält sich bis Weihnachten. Der Baum soll gern und reichlich tragen. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 80.)

Weißer Sommer=Pfirschenapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, tragbar. Frucht mittelgroß, stumpf = zugespitzt = kugelförmig, Seiten ungleich, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige Rippen, Stielhöhle oft durch Fleischwülste verschoben; Schale dünn, etwas zäh, gelblich = strohweiß, in der Reife wachsähnlich strohgelb, in der Sonne rundum kurz kermesinroth gestreift, im Schatten einfarbig, Punkte sehr fein, grünlich; Fleisch gelblich=weiß, locker, weich, saftreich, fein weinartig, 14 Tage haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel VIII, 68, Dittrich I, 142, von Aehrenthal rc.)

Weißer Sommer=Taubenapfel.

Baum raschwüchsig, Krone flach gewölbt, früh = und reichtragend, vorzüglich als Hochstamm. Frucht etwas klein, gleichhoch wie breit, fein gerippt; Schale glatt, sehr fein, wachsartig strohweiß, hie und da ins Grünliche schillernd, an der Sonnenseite ein leiser Anhauch von Rosenroth, oft nur solche Flecken, Punkte grünlich, bisweilen schwarzbräunliche Rostflecken; Fleisch weiß = gelblich, locker, markig, saftreich, fein weinsäuerlich, 14 Tage haltbar, vor der vollen Reife gebrochen für die Tafel 1. Rangs. (Diel VIII, 33, Dittrich I, 107, Hinkert, Lucas rc.)

Weiße Sommerschafsnase.

Baum sehr raschwüchsig, groß, breitkronig, früh = und reichtragend, auch für rauhere Gegenden gut. Frucht groß, länglich, fast walzenförmig, zuweilen auch mehr breit als hoch, um den Kelch Rippen, oft auch mehrere über die Frucht, die Rundung verschiebend; Schale fein, blaßgrünlich = strohweiß, in der Reife weiß = gelblich, selten an der Sonnenseite etwas Röthe, immer weiße Punkte unter der Schale; Fleisch grünlich = weiß, feinkörnig, markig, saftreich, weinsäuerlich; 3 — 4 Wochen haltbar, gut zum Rohgenuß, trefflich für den Haushalt. (Diel IV, 18, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.) In seiner Anleit. zur Kenntn. und Anpfl. des besten Obstes S. 123. nennt Oberdieck diesen Apfel identisch mit: Englischer Kantapfel, Weißer Sommer=Gewürzapfel, Schönbecks früher Gewürzapfel, Sommerpostof, Pomme avant toutes, Rosely Russian Apple, Foxley Russian Apple, endlich Liefländer Liebling. Man sieht, daß hier der genaueren Forschung noch ein weites Feld offen steht.

White Sour Devonshire.

(White Sour, Dredge's Early Summer; Früher Sommerapfel von Dredge, Weißer Saurer aus Devonshire.) Apfel grün und gelb, plattrund, klein. (Hort. Soc. Cat. No. 204.)

Witte Erveling of Zomer.

(Zomer Erveling; Weißer Sommer=Er=

veling, Sommer=Erveling.) Baum sehr starkwüchsig, sehr groß, reichtragend, empfehlenswerth. Frucht sehr groß, unregelmäßig calvilleartig, oft auf einer Seite niedriger, nach oben abgestumpft spitzig, Kelchhöhle meistens durch starke Rippen verschoben, über den Bauch breite und starke Rippen; Schale beduftet, blaß strohgelb mit grünem Marmor, an der Sonnenseite mit Roth kleinbackig fein angelaufen, viele gelbliche Fleckchen, oft grünliche Punkte, in der Stielhöhle gelblich=grüner Rost; Fleisch weiß, grün geadert, schwammig, ziemlich saftig, etwas herbsäuerlich, duftend, 3—4 Wochen haltbar, roh genießbar, gut für Küche und Markt. (Knoop; Diel IV, 68, von Aehrenthal.)

Witte Kaasjes-Appel.

(Weißer Holländischer Käsapfel.) Baum starkwüchsig, an warmem Sonnenstand als Pyramide reichtragend. Frucht mittelgroß, käsförmig=platt, Kelchhöhle fein, Apfel oft sehr flach gerippt; Schale fein, abgerieben glänzend, weißgelb, schimmernde weißliche Fleckchen; Fleisch an der Schattenseite weiß, an der Sonnenseite gelb, fein, ziemlich fest, markig, saftreich, weinsäuerlich=zuckerig, 2—3 Wochen haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel IV, 211, Oberdieck, Hinkert rc.)

Witte Kruid Appel.

(Lange witte Appel, Sanct-Jacobs Appel; Foxley Russian Apple; Weißer Sommergewürzapfel, Englischer Kantapfel, Weißer August=Calville, Weiße Sommerschafsnase, Schönebecks früher Gewürzapfel, Sommer=Postoph, Palästiner.) Baum mittelgroß, sehr reichtragend, auch als Zwerg auf Wildling. Frucht mittelgroß, länglich, gegen Kelch und Stiel abnehmend (also eiförmig), um den Kelch kleine Beulen, oft auch ein Fleischhöcker, über die Frucht gewöhnlich 4—5 flache Rippen. Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite oft mit Orleans=Roth leicht verwaschen, darin gelbliche Punkte, oft schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, fein, locker, markig, saftreich, säuerlich, 3—4 Wochen haltbar, gut zum Rohgenuß, vortrefflich für die Küche, sehr empfehlenswerth. (Knoop, Diel III, 23, Dittrich III, 14, Christ, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Lucas rc.) Ob dieser Apfel identisch mit der Weißen Sommerschafsnase sei, wie Lucas erwähnt, scheint mir noch nicht ausgemacht zu sein, indem es an Beispielen nicht fehlt, daß man Obste unter falschem Namen erhält und alsdann natürlicher Weise auch irrig beurtheilt. Prüfet Alles!

Wormsley Pippin, Knight.

(Knight's Codlin; Pepping von Wormsley, Kochapfel von Knight.) Zu Wormsley=Grange bei einer Aussaat gewonnen; Baum dem Amerikanischen Mehlthau (American blight) sehr unterworfen. Frucht mittelgroß, beinahe kugelförmig; Kelchhöhle tief; Stiel 1 Zoll lang, tief eingesenkt; Schale blaßgrün, an der Sonnenseite braun; Fleisch weiß, mürbe, saftig, köstlich weinsäuerlich. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 885; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 397, Dittrich III, 58.)

Würz=Rambur.

(Würzapfel.) Baum stark, groß, Aeste abwärts, jährlich sehr reichtragend, für den Landwirth sehr empfehlenswerth. Frucht groß, mehr breit als hoch, mit ungleichen Seiten, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige Rippen; Schale ziemlich dünn, hellgrün, in der Reife strohgelb, oft an der Sonnenseite dunkelroth mit zusammengeflossenen Punkten überlaufen, darin kermesinrothe Streifen und Flecken; Schattenfrüchte bleiben hellgrün mit leichtem Anflug von Röthe, Stielhöhle sternförmig und duftend berostet, Punkte weißlich, hin und wieder dunkelgraue Rostflecken; Fleisch weiß, grünlich geadert, etwas gröblich und fest, ziemlich saftig, säuerlich, gewürzhaft, 2—3 Wochen haltbar, roh nicht übel, vortrefflich für den Haushalt. (Sickler XXI, 17, Dittrich I, 172.)

Zomer (Soomer) Citronen-Appel.

(Sommer=Citronenapfel.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht ziemlich groß, länglich, etwas eckig; Schale glatt, in der Reife sehr fettig, citronengelb; Fleisch mild, nur 2. Rangs. (Knoop zu T. I.)

III. September — October.

Abrahamsapfel.

In seinen Kernobstsorten Würtembergs, S. 44, sagt Lucas darüber: „Ein schöner, mittelgroßer, runder, recht guter Herbst- und Wintertafelapfel von sehr angenehmem Geschmack; er trägt früh und reichlich; die vom Baum genießbare Frucht hält sich bis gegen das Frühjahr.“ (Dittrich I, No. 151.)

American Pippin.

(Pépin d'Amérique; Amerikanischer Apfel.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. Cat. v. A. Wilhelm. Hort. Soc. Cat. mit der tröstlichen Bemerkung: „One of many having this vague name.“ D. h. Einer der vielen Aepfel, welche diesen vagen Namen führen: Apfel grün und roth, rund, mittelgroß, für die Küche.

Amtmanns-Apfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, Krone plattkugelförmig, früh- und reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, bald walzenförmig, bald mehr platt gedrückt, nach oben verjüngt, kurz abgestumpft, um die Kelchhöhle und bis über die Hälfte der Frucht die Rundung entstellende Erhabenheiten, Stielhöhle mit Beulen umgeben; Schale dünn, weißgelb, an der Sonnenseite durch eine Menge feiner Pünktchen sanft geröthet und dunkler gestreift; Fleisch so durchschimmernd, daß man, den Apfel gegen das Licht gehalten, das Kernhaus sehen kann, weiß, locker, ziemlich saftig, säuerlich, 3—4 Wochen haltbar, sehr schätzbar für den Haushalt und Markt. (Sickler, Dittrich I, 51, Oberdieck 2c.)

Aromatic-Pippin.

(Früher englischer Gewürz-Pepping, Früher englischer Gewürzapfel.) Baum raschwüchsig, reichtragend, als Hochstamm zu empfehlen, wie als Pyramide auf Johannisstamm. Frucht mittelgroß, oft klein, in der Form der Reinette musquée ähnlich, um Kelchhöhle und Frucht deutliche Rippen; Schale zart, grüngelb, in der Reife hellgelb, in der Sonne freundlich geröthet, darüber oft ein rauher, bräunlicher Rost; Fleisch weiß, sehr fein, markig, saftvoll, zuckerig, gewürzhaft, 6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Miller, Mawe, Gordon, Cat. Hort. Soc., Lindley; Diel X, 154, Oberdieck, Dittrich I, 391, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely 2c.)

Autumn Pearmain.

(Royal Pearmain; Herbst-Parmäne, Königs-Parmäne.) Apfel gelb und roth, parmänenförmig, mittelgroß, gelbfleischig, für Tafel und Küche 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 531.)

Beauty of Newark, Smith's.

(Newarks Schönheit.) Apfel gelb und roth, eiförmig, mittelgroß, sehr gut für die Tafel. (Hort. Soc. Cat. No. 58.)

Belle Marie.

(Mooy Marie, de; Schöner Marienapfel, Weinapfel.) Baum sehr starkwüchsig, breitkronig, reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen; Schale glatt, gelblich grün, in der Reife citronen- oder goldgelb, an der Sonnenseite feuerroth verwaschen, überall feine, weißgraue Punkte, im Rothen dunkelroth, im Gelben grünlich umringelt, Stielhöhle oft rostfarbig, oft grün; Fleisch gelblich weiß, fein, fest, saftreich, erhaben-zuckerig-weinsäuerlich, sanft duftend, haltbar durch den ganzen Winter, gut zum Rohgenuß, vortrefflich für Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Diel V, 225, Oberdieck, Lucas, Cornely 2c.)

Bere Court Pippin.

Apfel grün und roth, fast eiförmig, mittelgroß, gut für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 55.)

Bloem-zuir.

(Blumensaurer.) Baum raschwüchsig, ziemlich reichtragend. Frucht mittelgroß, rund,

nach oben stumpf zugespitzt, oft etwas kantig; Schale in der Reife grünlich-weiß, an der Sonnenseite blaßroth, darin etwas dunkler roth gestreift; gut für die Tafel. (Knoop zu T. V.) Zu vergleichen mit Blanke Rabauw, den Manche für identisch erklären.

Bongart's Weißer großer Sommer-Calville.

Frucht oft 4 Zoll breit, 3½ Zoll hoch; Schale glänzend citronengelb ohne Röthe, Punkte fein, Stielhöhle rostig; Fleisch weich, saftreich, süß-weinsäuerlich, schwach duftend, 4 Wochen haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel syst. Verz. No. 502, Dittrich I, 11.)

Braunrother Himbeer-Apfel.

(Rother Paradiesapfel, Rother Herbst-Calville.) Obgleich auch Dittrich I, 9 und I, 19 im Gefolge von Diel II, 6 ꝛc. diesen und den Calville rouge d'automne als zweierlei Aepfel beschreibt, und auch Oberdieck im Buch der Sortenbäume dieser Eintheilung zu folgen scheint, so glauben wir doch, hierüber der Ansicht von Lucas folgen und beide für identisch halten zu müssen, verweisen daher hinsichtlich der Beschreibung ꝛc. auf den Calville rouge d'automne.

Broad-eyed Pippin.

(Breitäugiger Pepping, Pepping mit großem Kelch.) Apfel gelb, plattrund, groß, haltbar bis zu Weihnachten, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 90.)

Brookes's.

Apfel gelb mit Braunröthlich, fast eiförmig, klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 91.)

Buchanan.

Apfel blaßgelb, länglich, mittelgroß, haltbar bis zum December, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 96.)

Calville d'Anis rouge d'automne.

(Rother Herbst-Anis-Calville, Herbst-Anis-Calville.) Baum langsam wachsend, klein, früh tragbar, nur gut als freistehender Zwerg auf Wildling oder Johannisapfel. Frucht ziemlich groß, veränderlich in der Form, bald flach, bald kugelförmig, immer sehr flachkantig gerippt; Schale über trübem Gelb ganz mit düsterm, fast schwärzlich-schillerndem Roth überzogen, fein weißgrau punktirt; Fleisch grünlich-weiß, fein, sehr locker, saftreich, süß-säuerlich-veilchenartig, 5—6 Wochen haltbar, für die Tafel, 1. Rangs. (Christ, Diel, Dittrich I, 12, Hinkert, Grätzer Baumschule, Oberdieck.) Hinkert giebt S. 41. die Reifzeit erst im November an.

Calville jaune d'automne.

(Gelber Herbst-Calville, Christ's weißer Herbst-Calville? Juffers Appel?) Baum sehr ausgebreitet, spät aber reichtragend. Frucht groß, ziemlich kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Rippen, über den Bauch scharfe Kanten, um die Stielhöhle einige Roststreifen; Schale fein, glänzend, grünlich gelb, in der Reife hell-citronengelb, an der Sonnenseite goldartig, Punkte stark, rothbraun, an der Schattenseite grün; Fleisch weiß, fein, locker, nicht übrig saftig, fein weinsäuerlich-himbeerartig, haltbar bis in den December, trefflich für Tafel und Küche. (Dittrich III, 4.)

Calville jaune rayée d'automne.

(Calville Flamense (?), Gestreifter gelber Herbst-Calville, Gewürz-Calville.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht groß, beinahe kegelförmig, stark gerippt; Schale blaßgelb, an der Sonnenseite kermesinroth abgesetzt gestreift, dazwischen roth punktirt, auf der Schattenseite wenige Punkte. Fleisch weiß, um die Kelchhöhle rosenroth, locker, brüchig, saftreich, fein säuerlich-süß, von alantartigem Muskatellergeschmack, 5—6 Wochen haltbar, vortrefflich für Tafel und Küche, muß aber am Baume reif werden. (Christ, Sickler, Diel, Dittrich I, 16, Hinkert, Grätzer Baumschule, Lucas ꝛc.)

Calville musquée.

(Calville royale d'hiver, Zink (?); Muskat-Calville, Gestreifter Muskaten-Calville.) Baum rasch- und starkwüchsig, groß, breit gewölbte Krone, an warmem Stand und in tiefem guten Boden sehr tragbar. Frucht groß, mehr breit als hoch, unregelmäßig stark gerippt, dadurch oft verschoben; Schale grünlich-gelb, ringsum abgesetzt breit gestreift, dazwischen punktirt, oft Rostflecken; Fleisch gelblich weiß, locker, fein, saftreich, alant- oder zimmtartig gewürzhaft, 5—6 Wochen haltbar, vortrefflich für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel, Hinkert, v. Aehrenthal, Oberdieck ꝛc.) Muß mit dem Calville rouge longue d'hiver, der auch diesen Namen führt und von Einigen für identisch ausgegeben wird, verglichen werden, obgleich alle Wahrscheinlichkeit für zweierlei Aepfel dabei spricht.

Calville rouge d'automne.

(Calville rouge d'hiver, Calville d'automne, Calville rouge; Red Autumn-Calville;

Roode Herfst-Calville, Herfst-Present, Gelders-Present; Rother Herbst-Calville, Rother Winter-Calville, Rother Erdbeerapfel, Rother Calville, Rother Sommer-Calville, Bohnapfel, Rother Citronenapfel, Rother Stettiner, Fäßleapfel, Edelkönig, Rosenapfel, Erdbeerapfel, Rother Himbeerapfel, Rothbolg, Blofelder Streifling, Französischer Herbst-Calville, Rothapfel, Winterhimbeerapfel, Rother Strömapfel, Weinapfel, Himbeer-Calville, Kleiner Klapperapfel, Kleiner Kohlapfel, Bröstling, Calville von Lindau, Granatapfel, Zehn-Gebot-Apfel, Rother Paradiesapfel, Braunrother Himbeerapfel, Großer rother Sommerhimbeerapfel rc.) Baum sehr raschwüchsig, groß, breitkronig, reichtragend. Frucht groß, bald länglich, bald kugelförmig, schön gerippt; Schale durchaus kermesinroth, an der Sonnenseite fast schwärzlich schillernd, reich gelbröthlich punktirt, rostfleckig; Fleisch um das Kernhaus sehr weiß, sonst hell rosenroth, locker, mürbe, saftreich, lieblichst weinsäuerlich, vortrefflich für Tafel und Küche und zum Welken, haltbar bis zu Weihnachten, wenn der Apfel am Baume reift, 1. Rangs. (Merlet, Quintinye; Knoop; Miller, Aberkrombie, Hort. Soc. Cat. p. 9; Zink, Mayer, Schmid, Christ, Diel III, 5; Dittrich I, 19; Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Metzger, Lucas rc.)

Calville rouge d'hiver.

(Calville rouge couronnée; Red Calville; Rother Winter-Calville, Früher rother Winter-Calville.) Frucht groß, gerundet, an einer Seite höher, vielfach, mehr und minder breit gerippt; Schale durchaus roth, oder, wie Knoop sagt: „Die Farbe daran ist so trefflich fleischfarbig, daß sie fast nicht nachzumalen ist" (auf der Abbildung aber feurig karminroth mit orangefarbigen Schimmern); Fleisch weiß, um den Kelch und sonst oft röthlich, mürb, ziemlich saftreich, süß-säuerlich, haltbar bis zu Neujahr, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 61; Hort. Soc. Cat. No. 118.) Vergleiche damit den Calville rouge d'automne, der für identisch ausgegeben wird.

Cardinal rouge rayé.

(Gestreifter rother Cardinal, Ulmer Apfel, Breiter Mußapfel?) Baum sehr raschwüchsig, flachkronig, in etwas feuchtem Boden, reichtragend. Frucht sehr groß, sehr platt, nach oben abnehmend, flache Erhabenheiten; Schale fein, geschmeidig, blaß strohgelb, an der Sonnenseite reich, an der Schattenseite einzeln kermesinroth gestreift, dort dazwischen mit schwärzlichem Roth getuscht, darin gelbliche Punkte; Fleisch grünlich-weiß, locker, saftvoll, zuckerhaft-erdbeerartig, nach Veilchen duftend (aus trockenem Boden nicht), 5—6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel IV, 87, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Chester Pearmain.

(Englische Chester-Parmäne.) Baum raschwüchsig, ziemlich groß, reichtragend. Frucht groß, platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige Erhabenheiten; Schale fein, gelblich-weiß, an der Sonnenseite kermesinroth stark gestreift, dazwischen getuscht, wenige Punkte, in und um die Stielhöhle oft ein rauher Rost; Fleisch weißlich-gelb, weich, locker, saftreich, zuckerig, gewürzhaft, duftend, nicht lange haltbar, vortrefflich für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat.; Diel IV, 34, Dittrich I, 150, v. Aehrenthal rc.)

Chuchet Egg.

Apfel gelb, eiförmig, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 10.)

Coloma, de.

Apfel gestreift, plattrund, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 11.)

Corstorphine.

Apfel blaß-gelb, kegelförmig, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 11.)

Crimson Queening.

(Scarlet Queening, Summer Queening, Red Queening, Herefordshire Queening.) Apfel roth, calvilleförmig, mittelgroß, haltbar bis zum December, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 608.)

Dame de Fauquemont, Smeets.

Frucht mittelgroß, gerundet, leicht gerippt, 1. Rangs. Dieser Apfel bildet sich nicht auf dem Lager aus, sondern er muß auf dem Baum reifen. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Delande.

(Fleur de Prairial; Blume vom Wiesenmonat.) Apfel gestreift, länglich, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 395.)

Devonshire Red Streak.

(Streifling aus Devonshire.) Baum

blüht spät und trägt viel. Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, für Tafel und Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 624.)

Dr. Helsham's Pippin.

Varietät aus Norfolk. Baum mit hängenden Aesten, reichtragend. Frucht mittelgroß, an den Seiten etwas winkelich; Kelchhöhle klein; Stiel ½ Zoll lang; gelblich-grün, leicht mit Roth gefleckt, an der Sonnenseite heller; Fleisch weiß, saftig, leicht aromatisch. (Lindley; M' Intosh, p. 394.)

Doeke Martens.

(Doeke Chartens, Doeke Martin, Martinsapfel.) Baum raschwüchsig, groß, unregelmäßig flachkronig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, nach oben breit abgestumpft, Fleischrippen und Perlen dicht um den Kelch, fünfrippig; Schale geschmeidig, gelblich-grün, in der Reife hellgelb, selten an der Sonnenseite ein Rötheanflug, Punkte fein, hellbraun, Rostflecken schwarzbraun; Fleisch weiß, locker, saftreich, weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, 4 Wochen haltbar, gut zum Rohgenuß, vortrefflich für die Küche. (Knoop; Diel II, 26, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Dorsetshire red streak.

(Streifling aus Dorsethsire.) Apfel gestreift, kegelförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 33.)

Doux aux vêpes.

(Douce aux Vèpes; Süßer Wespenapfel.) Baum schwach mittelgroß, obere Zweige aufrecht, die untern trauerweidenartig hängend, sehr reichtragend. Frucht klein, viel breiter als hoch, plattrund; Schale blaßgrün, in der Reife citronengelb, Sonnenseite orangeröthlich, reich besäet mit ungleichen weißen Punkten mit schwarzem Mittelpunkte; Punkte der Schattenseite braun; Fleisch weißlich-gelb, sehr zart, nicht sehr saftreich, im Munde ganz schmelzend, bitterlich-süß, haltbar bis in den März, gut für Rohgenuß und Haushalt, wird von den Wespen sehr heimgesucht. (Duhamel Vol. V. L. 41; Dittrich III, No. 119.)

Doux Juvigny.

(Süßer Juvigny, Normännischer süßer Cyderapfel.) Baum mittelgroß, mit Hängeästen, tragbar. Frucht mittelgroß, länglich-rund, ziemlich gleich breit und hoch, um die Kelchhöhle 10 Fleischperlen und Erhabenheiten, davon laufen 5 rippenartig über den Bauch, Stielhöhle sternförmig mit Rost umgeben; Schale glatt, blaßgelb, an der Sonnenseite hellroth überhaucht, viele dunkler rothe Punkte und Flecken, in der Mitte mit einem helleren Pünktchen; Fleisch weiß, fest, markig, saftreich, zuckersüß, zuweilen mit bitterm Beigeschmack, vortrefflich zur Weinbereitung, wahrscheinlich auch für die Küche. (Duhamel V, 44; Dittrich III, 26.)

Drue, eigentlich True Pearmain.

(Aechte Parmäne, Wahre Parmäne.) Baum reichtragend, gut für Hochstamm und Zwerg. Frucht mittelgroß, rund, um die Kelchhöhle Falten; Schale grünlich-gelb, großentheils mit Roth überzogen; Fleisch gelblich, mild, vortrefflich für Tafel und Küche und Markt, haltbar bis zu Pfingsten. (Christ H.W.B. 66, Dittrich I, 131.) Auch diesen Namen findet man nicht in den Katalogen der Englischen Gartenbaugesellschaft, die doch an Parmänen reich genug sind. Uebrigens bezeichnen die Engländer nicht, wie Dittrich meint, die eigentlichen Süßäpfel mit dem Ausdruck Pearmain, sondern edle Aepfel, in deren Geschmack — den Birnen ähnlich — das Süße angenehm vorherrscht. Freilich wird hiernach auch manchem eigentlichen Süßapfel jener Name beigelegt. — Uebrigens zu vergleichen mit Drue Summer Pearmain.

Duchess of Oldenburgh.

(Herzogin von Oldenburg.) Eine russische Frucht. Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 221.) Darüber kann wahrscheinlich Altmeister Bosse in Oldenburg nähere Auskunft ertheilen.

Early-Red.

(Früher Rothapfel.) Apfel roth, plattrund, groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 231.)

Engelse Carolyn.

(Karlyn Appel, Zomer Present; Caroline d'Angleterre, Présent royal d'été; Gelber Englischer Carolin, Weißer Carolin, Weißer Herrenapfel.) Baum starkwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht groß und sehr groß, calvilleartig geformt, oben charakteristisch stumpf, fast schnauzenähnlich abgespitzt, um die Kelchhöhle feine und stärkere beulenartige Rippen, wovon mehrere über den Bauch hinlaufen und oft mehr oder minder die Rundung verderben; Schale dünn, fettig, grünlich-hellgelb, in der Reife blaß hellgelb mit grünlichem Schimmer, viele blasse punktähnliche Fleckchen, Stielhöhle strahlenartig berostet; Fleisch sehr weiß,

ziemlich fein, saftreich, fein weinsäuerlich, duftend, roh genießbar, gut für den Haushalt, haltbar bis zum December. (Knoop T. I, Cat. von M. van Eeden; Christ H.W. No. 5, Diel VII, 2.)

Engelse Zomer Pepping.

(Summer Golden Pippin? Summer Pippin-Apple? Marmorirter Sommer-Pepping.) Baum auch für rauhere Gegenden gut, raschwüchsig, als Hochstamm abwechselnd reichtragend, gut als Zwerg auf Wildling und Johannisstamm, auf diesem auf 4 Augen zu schneiden; zur Anpflanzung sehr zu empfehlen. Frucht klein oder mittelgroß, mehr breit als hoch, nach oben abnehmend, Kelchhöhle weit und tief, mit vielen perlförmigen Rippen umgeben, Kelch charakteristisch weit offen, grünblätterig, fein, oft kantartig gerippt; Schale glatt, dünn, fein beduftet, glänzend, schmutzig marmorirt in Grün, Gelb, Mattroth, an der Sonnenseite oft blutartig gestreift, Punkte fein, grünlich weiß, um den Stiel leichter Rost; Fleisch grünlich-weiß, fein, locker, sehr markig, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, 6—8 Wochen haltbar, für Tafel, Küche und Markt, 1. Rangs. (Christ, Diel II, 89, Oberdieck, Dittrich I, 317, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.)

Enkelde witte Kruid-Appel.

(Kleiner gelber Sommer-Cousinot.) Baum sehr raschwüchsig, tragbar. Frucht klein, länglich-hoch, oft höher als breit, oben stark abgestumpft, an einer Seite oft schief, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder flache, oft die ganze Form entstellende Erhabenheiten, in der Stielhöhle meist strahlenförmiger Rost; Schale glatt, dünn, etwas geschmeidig, gelblich-hellgrün, in der Reife blaß citronengelb, oft an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe, Punkte kaum erkennbar, oft feine Rostfiguren und in der Kelchhöhle Rostanflüge, kleine Fleischwarzen; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, fein süß-weinsäuerlich, stark duftend, 5—6 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel IX, 48.)

Erdbeerapfel.

Frucht mittelgroß und groß, fast kugelförmig, nach oben etwas verjüngt, oft höher und länglich-rund, um die Kelchhöhle und einzeln bis an den Bauch gefaltet; Schale gelb, an der Sonnenseite und rings um den Stiel dicht roth gestreift, an der Schattenseite einzeln und kurz roth gestrichelt; Fleisch sehr mürbe, brüchig, nicht sehr saftig, erhaben weinartig, erdbeerartig gewürzhaft, haltbar bis Neujahr, äußerst schätzbar für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 61.)

Ernteapfel.

(Knoop's Pearmain d'été? Sommer-Karthäuser.) Baum groß, breit- und flachkronig, sehr reichtragend, dem Landwirth sehr zu empfehlen, da er auch im Grasboden gut gedeiht. Frucht kaum mittelgroß, abgestumpft kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch breite, oft die Rundung entstellende Erhabenheiten; Schale fein, geschmeidig, dünn, citronengelb, an der Sonnenseite hell blutroth rein verwaschen, Punkte im Gelben bräunlich, im Rothen gelblich, in der Stielhöhle gelbbrauner Rost; Fleisch weiß, weich, markig, saftreich, fein süß-weinsäuerlich, fein duftend, bis zum Winter haltbar, gut zum Roheſſen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 187, Oberdieck, Dittrich III, 114, Schröder's Obstsorten I, 125.)

Feyerabend's Tafelapfel.

Baum starkwüchsig, groß, gut tragbar. Frucht mittelgroß oder klein, kugelförmig, einfärbig, an der Sonnenseite oft goldartig gelb, Punkte groß, braun, oft sternförmig, an der Sonnenseite röthlich. Fleisch weiß, sehr fein, markig, saftreich, weinartig, 3 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel II, a. H. 96, Grätzer Baumschule rc.)

Flabot.

Frucht groß und sehr groß, 2. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Flower of the Town.

(Flowery Town, Red Streak; Blume der Stadt, Rother Streifling.) Baum sehr reichtragend. Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum December, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 16.)

Framboise rouge d'été.

(Großer rother Sommerhimbeer-Apfel, Paradiesapfel.) Baum raschwüchsig, groß, flachkronig, in gutem Boden sehr reichtragend. Frucht groß, platt-calvilleförmig, um den Kelch und über die ganze Oberfläche viele ungleiche, flache Rippen; Schale fein, trüb-gelb, verwaschen mit trübem Roth, an der Sonnenseite schön purpurroth, im Gelben graue, im Rothen röthlich-gelbe Punkte. Fleisch gelblich, um den Kelch blaßröthlich, weich, locker, saftreich, süß-weinsäuerlich-himbeerartig, 4—6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche,

1. Rangs. (Diel, Dittrich I, 14, Hinkert, v. Aehrenthal, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Lucas rc.)

Frauenapfel.

Ein länglich kegelförmiger, sehr schöner und feiner Herbstapfel, der eine weitere Verbreitung verdient; haltbar bis in den Winter. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 58.) Merkwürdig, daß Metzger unter seinen vielen Frauenäpfeln diesen nicht kennt.

Früher gestreifter Lederrambur.

Baum starkwüchsig, groß, tragbar; Frucht sehr groß, Form des Lothringer Rambur, aus der Kelchhöhle laufen 4 — 5 starke Rippen, oft die Form verschiebend über den Bauch; Schale blaß strohgelb, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite hell kermesinroth gewaschen, nach der Schattenseite hin gestreift, oft auch um den Kelch, häufig zimmtfarbige und braune Rostflecken, in der Stielhöhle Rost strahlenförmig; Fleisch weiß, locker, grobkörnig, saftreich, rauh-säuerlich, 4 — 5 Wochen haltbar, nur für Haushalt und Markt. (Diel V, 62.)

Früher Rosen-Calville.

(Zinks weißer Cardinal?) Baum starkwüchsig, mit hochgewölbter Krone, früh- und reichtragend. Frucht groß, plattgedrückt, gewöhnlich mit 5 starken Rippen; Schale zart, blaß strohgelb, in der Reife hoch-citronengelb, mit schöner Röthe reich verwaschen und breit gestreift, im Rothen bräunliche Punkte, im Gelben hellere Flecken; Fleisch mattweiß, locker, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, rosenartig, haltbar bis gegen Neujahr, für die Tafel, 1. Rangs. (Diel XII, 3, Hinkert, Grätzer Baumschule, Dittrich I, 22, Lucas, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Früher Simonsapfel.

Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, breiter als hoch, um die Kelchhöhle und oft auch über den Bauch feine Rippen; Schale hellgelb, an der Sonnenseite roth angelaufen, darin nur bemerkbare Punkte; Fleisch fein, markig, saftreich, weinartig, gut für Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. Nr. 518, Dittrich III, 28, v. Aehrenthal rc.)

Früher Wiesenapfel.

Baum mittelgroß, untere Aeste hängend, flachkronig, fast jährlich reichtragend, für Grasgärten und sonstige Obstanlagen zu empfehlen. Frucht klein, dem Edlen Winterborsdorfer an Größe und Form ähnlich, nur etwas spitzer nach oben, um die Kelchhöhle feine Rippchen, oft auch über den Bauch die Rundung entstellende flache Erhabenheiten; Schale fein, fettig, hellgrün, in der Reife blaßgelb mit grünlichem Schimmer, Stielhöhle grün und fein rostfarbig, an der Sonnenseite braunröthlicher Anflug, viele feine Fleckchen unter der Schale; Fleisch grünlich-weiß, fein, weich, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, bis Weihnachten haltbar, roh eßbar, für Haushalt und Markt vortrefflich. (Diel II, 194, von Aehrenthal rc.)

Gelbe Erfurter Sommer-Renette.

(Reinette de Fritzlar.) Baum raschwüchsig, früh- und ungemein reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß oder klein, plattrund, nach oben verjüngt, um die Kelchhöhle feine Beulen, über den Bauch flache, die Rundung entstellende Erhabenheiten, Stielhöhle meistens rostfarbig; Schale glatt, glänzend, grünlich-hellgelb, in der Reife goldgelb, mit grünlichen Flecken und Strahlen, an der Sonnenseite ein Anhauch von vergoldender Röthe, darin viele roth umringelte Punkte, wahre Punkte fein, grün und bräunlich, Kelchwölbung mehr oder minder berostet; Fleisch gelblich-weiß, fein, weich, markig, saftreich, fein säuerlich-zuckerig, 2 Wochen gut haltbar, für Tafel und Haushalt vortrefflich. (Diel VIII, 86, Cornely rc.)

Gelber Confectapfel.

(Knoop's Zuiker - Appel? Zuckerapfel.) Baum sehr groß, hochkronig, reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, länglich, oft auch stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle oft feine Falten, über den Bauch breite und flache Erhabenheiten, um die Stielwölbung beulenartig, die Rundung verschiebend; Schale dünn, glatt, geschmeidig, gelblich-hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, in der Sonne oft ein leichter Anflug von Erdroth, gewöhnlich von Goldfarbe, darin starke gelbgraue Punkte, oft in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch weiß, fein, locker, fast schwammig, ziemlich saftig, süß-feinsäuerlich, stark duftend, 3 — 4 Wochen haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI, 209, Dittrich III, 113.)

Gelber Englischer Gulderling.

Frucht mittelgroß, ziemlich kugelförmig, um den Kelch Falten, über den Bauch nur einzelne Spuren davon; Schale hellgelb, um die Kelchwölbung röthlich, oft an der Sonnenseite schön citronengelb gebackt; Fleisch weiß, zart, ziemlich saftig, fein weinsäuerlich, haltbar bis in den Januar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 50.)

Gelber Herbstmußapfel.

Baum sehr starkwüchsig, groß, breitkronig, sehr reichtragend. Frucht groß, platt, zuweilen stumpf zugespitzt, mehr oder minder flach gerippt, oft in der Rundung verschoben; Schale hell-grün, in der Reife gelblich, oft grünlich-gelb, an der Sonnenseite trüb hellroth verwaschen und undeutlich gestreift, im Gelben bräunliche Punkte; Fleisch weiß gelblich, fein, locker, ziemlich saftig, süß-weinsäuerlich, haltbar bis Ende November, roh und für die Küche gut. (Diel IV, 82, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Gelber Lavendel-Pepping.

Baum sehr raschwüchsig, kugelkronig, spät aber sehr reichtragend. Frucht (bisweilen schon Anfang Septembers reif) mittelgroß, etwas hoch kugelförmig, um den Kelch ein Rippenstern, äußerst flache Erhabenheiten; Schale zart, zäh-fettig, blaß citronengelb, hellbraune Punkte, oft kermesinroth eingefaßt, kleine Rostanflüge; Fleisch weiß, fein, saftreich, lieblich weinsäuerlich süß, 4 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel III, 27, Oberdieck, Hinkert.)

Gelber Spitzapfel.

Sehr spät blühender und bald im Herbst zeitigender Tafel- und Wirthschaftsapfel für rauhe Gegenden und Lagen. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 131.)

Gelber Wenzelsapfel.

Baum sehr starkwüchsig, sehr groß, breitkronig mit Hängeästen, tragbar. Frucht ziemlich groß, fast kegelförmig, oben breit abgestumpft, um die Kelchhöhle Rippchen und Fleischperlen, über den Bauch rippenartige, oft die Rundung verderbende Erhabenheiten, in der Stielhöhle feiner Rost; Schale dünn, fettig, blaß hell-grün, in der Reife hell-citronengelb, bei sonnigen Früchten an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe, darin kleine Streifen, diese oft nur um die Stielwölbung, Schattenfrüchte ganz citronengelb, gelbliche und grünliche Fleckchen; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, stark duftend, haltbar bis zum Winter, gut zum Roheſſen, trefflich für den Haushalt. (Diel VIII, 212, v. Aehrenthal ꝛc.)

Gelber Würzapfel.

Baum groß, flachkronig mit Hängeästen, abwechselnd sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle einige Falten; Schale dünn, grünlich-gelb, an der Sonnenseite hochroth angelaufen, darin oft rauhe braune Flecken; Fleisch fest, saftreich, süß-säuerlich, gewürzhaft, haltbar bis in den Februar, gut zum Roheſſen, vortrefflich für die Wirthschaft. (Sickler II, 99, Dittrich I, 481.)

Gestreifter Herbstsüßapfel, Burchardt.

Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht groß, meistens kugelförmig, bald etwas breiter als hoch, bald gleich hoch und breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine und flache Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft ein Fleischwulst; Schale gelblich-hellgrün, in der Reife hellgelb mit grünem Schimmer, um die Stielwölbung und Sonnenseite kermesinroth stark gestreift, dazwischen fein getuscht, Punkte nur im Rothen; Fleisch weißgelblich, weich, markig, saftreich, süß, fein zimmtartig, 3—4 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel IV, B. 104, Dittrich I, 465, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas ꝛc.) Oberdieck empfiehlt ihn, Anleit. S. 256, zu allgemeiner Anpflanzung.

Gestreifter Kümmel-Rambur.

(Kümmelapfel.) Baum sehr starkwüchsig, groß, reichtragend. Frucht groß, häufig der Kugelform nahe, vielrippig, in der Breite verschoben durch Beulen; Schale zart, fettig, blaß strohgelb, in der Reife blaß citronengelb, in der Sonne ringsum schmal kermesinroth gestreift, dazwischen blaß getuscht, Punkte kaum bemerkbar; Fleisch weiß, ziemlich fein, saftreich, weinsäuerlich, lieblich duftend, 5—6 Wochen haltbar, roh genießbar, trefflich für den Haushalt, vorzüglich zu Wein. (Diel IX, 67, Hinkert ꝛc.)

Gestreifte Sommer-Parmäne.

(Schmidbergers Geflammter Butterapfel; Schleswiger Erdbeerapfel?) Frucht gut für Tafel und Haushalt, im Geschmack der Englischen Birn-Renette ähnlich, aber nicht so vorzüglich wie diese, sagt Oberdieck Anleit. S. 151.

Glory of the West.

(Englischer Prahl-Rambur, Ruhm des Westens.) Baum sehr starkwüchsig, groß, Krone breitgewölbt, früh- und reichtragend. Frucht groß und sehr groß, plattrund, nach oben stärker abnehmend, kurz und stumpf gespitzt, oft flache Erhabenheiten, um den Kelch feine Falten; Schale sehr glänzend, hell strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite mit Erdroth verwaschen oder marmorirt, Punkte im Gelben grünlich, im Rothen gelblich; Fleisch weiß, fein, markig, sehr saftreich, weinartig-erquickend, gewürzhaft, 4 Wochen haltbar, für

Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 83, Oberdieck, Dittrich I, 174, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.) Manche neuere Pomologen wollen die Identität dieses Apfels und des Hawthornden gefunden haben, aber dagegen spricht denn doch gar zu Vieles und genaueste Forschung kann erst Entscheidung bringen. Der Hort. Soc. Cat. verzeichnet S. 17. diesen Apfel ohne alle weitere Bemerkung.

Golden noble.

(Goldfarbiger Edelapfel, Edler Goldapfel.) Apfel gelb, rund, groß und sehr schön, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 280.)

Goldgelber Herbst-Streifling.

(Marienthaler Streifapfel?) Baum von sehr schönem Wuchs, reichtragend. Frucht groß, plattrund, um die Kelchhöhle einige Falten, eine oft über den Bauch fortlaufend; Schale zart, anfänglich hellgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite sparsam kermesinroth gestreift, in punktartigen Fortsetzungen oft über die ganze Oberfläche verbreitet, dazwischen getuscht, sehr oft braungelbliche Warzen und Grübchen; Fleisch weiß, körnig, locker, saftreich, weinsäuerlich, 4—5 Wochen haltbar, für Rohgenuß, Haushalt und Weinbereitung gut. (Diel I, 187, Meyer, Oberdieck, Hinkert.)

Grandessen.

Eine Art von Täubling. Apfel blaß-grün und roth, fast eiförmig, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Grand Pigeon blanc.

(Großer Weißer Taubenapfel.) Nach dem Bilde erscheint der Apfel sehr groß, wie kugelförmig, um das Kelchhaus sehr flachbeulig gerippt, grün-gelblich-weiß, um die Stielwölbung nach oben flammenartig geröthet. Knoop sagt von ihm: „Dieser Apfel kann nicht schöner gemalt werden als er wirklich ist und wird je länger je mehr gelb, hat ein festes Fleisch, nicht gar viel Saft, jedoch ziemlichen Geschmack; je mehr ihn die Sonne bestrahlt, je schöner und rothbackiger wird er, geräth auch am schönsten und besten, wenn er niederstämmig und gegen Mittag gezogen werden kann. Hält sich bis in den Februar. (Knoop II, No. 98.)

Grauwe Peer-zoete.

(Grauer Birnsüßer.) Baum raschwüchsig, groß, reichtragend, leicht vom Krebs befallen. Frucht ziemlich groß, rundlich, oben etwas platt; Schale in der Reife gelblich, reich grau punktirt und gestrichelt, oft an der Sonnenseite röthlich; Fleisch mild, ein sehr guter Süßapfel. (Knoop zu T. II.)

Green Leadington.

(Grüner Leadington.) Apfel grün, kegelförmig, mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 400.)

Gros doux aux Vêpes.

(Grosse douce aux Vèpes; Großer süßer Wespenapfel.) Eine Varietät des Doux aux Vèpes, in Form und Eigenschaften diesem ganz gleich, aber mittelgroß und groß. (Le Barriays.)

Gros Faros rouge d'automne.

(Großer Rother Herbst-Faros, Gestreifter rother Herbst-Faros.) Baum raschwüchsig, groß. Frucht groß, plattrund, selten hochgewölbt, um den Kelch feine Falten, sanft gerippt; Schale fein, geschmeidig, trüb-gelb, ganz überzogen mit eigenthümlichem Roth, an der Sonnenseite trüb-dunkel-kermesin, mit grünlichen Marmorflecken und wenigen Spuren von Streifen, Punkte fein gelbgrau; Fleisch gelblich weiß, locker, weich, markig, saftreich, süß-säuerlich, veilchenartig, 8—10 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IV, 78, Oberdieck, Christ, Dittrich I, 175, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Gros Pigeonnet.

(Großer Täubling.) Baum mittelgroß, pyramidenförmig, tragbar. Frucht groß, etwas höher als breit, länglich-eiförmig, nach oben kegelförmig, um die Kelchhöhle feine, ungleiche Erhabenheiten, Stielhöhle mit fahlbraunem Rost umgeben; Schale fein, beduftet, gelb, an der Sonnenseite roth verwaschen, dunkelroth, aber an der Schattenseite schwächer und matter gestreift, Punkte häufig, aschgrau; Fleisch weiß, ziemlich fein, spröde, saftreich, säuerlich, haltbar bis in den November, gut für Tafel und Küche. (Duhamel Vol. 5, L. 29, Dittrich III, 39.)

Grosse face d'Amérique.

(Gros Papa.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) -- Trotz der sehr verschiedenen Angaben der Reifzeit und des Ranges, ist doch nicht sehr unwahrscheinlich dieser und der gleichnamige Apfel im Katalog von A. Wilhelm einer und derselbe. (Cat. Gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Großer brauner Bolchapfel.

(Schmutzbolch, Lungenfärbiger Bolchapfel?) Baum sehr groß, hoch, jährlich reich-

tragend. Frucht sehr groß, meistens hoch=stumpfgespitzt, oft walzenförmig, flachbauchig, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung verderbende rippenartige Erhabenheiten, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale geschmeidig, hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an Sonnenfrüchten ringsum leicht überzogen mit düsterm, leberartigem Roth, oft darin kurz abgesetzt kermesinroth gestreift, mit einzelnen ins Schwärzliche schillernden Stellen, zuweilen ist diese Röthe ein helles Blutroth, Punkte stark, grau, oft grauschwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, fein, weich, sehr saftvoll, fein weinsäuerlich, haltbar bis zu Neujahr, roh genießbar, gut für den Haushalt. (Diel VII, 33.)

Großer gestreifter Hermanns=Apfel.

(Rambour St. Germain.) Baum rasch= und starkwüchsig, flache, etwas hängende Krone, auch bei ungünstigen Blüthezeiten früh= und reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, bald mehr kugelförmig, bald mehr plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder starke, oft die Rundung entstellende Rippen, Stielhöhle oft durch Fleischwulst verengt, sternförmig gelbbraunen Rost verbreitend; Schale glatt, glänzend, blaß=hellgelb, in der Reife citronengelb, oft rundum dunkel kermesinroth gestreift, dazwischen getuscht, im Schatten nur punktirte Streifen und Schattenseite gelb, Punkte im Rothen als gelbliche Sternchen, im Gelben heller; Fleisch weiß, locker, grobhülsig, saftreich, süß=säuerlich, alantartig, duftend, 5—6 Wochen haltbar, trefflich für Haushalt und Weinbereitung. (Diel VII, 99.)

Großer gestreifter Lachsapfel.

(Lachsapfel, Hechtapfel.) Baum raschwüchsig, groß, Krone halbkugelförmig, reichtragend, auch in rauheren und hohen Lagen gut gedeihend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, mehr oder minder kugelförmig, oft an einer Seite niedriger, in der Kelchhöhle einige feine Falten, über den Bauch sanfte Erhabenheiten, Stielhöhle oft mit Fleisch verwachsen; Schale dünn, geschmeidig, grünlich=hellgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne rundum weich, abgesetzt kermesinroth gestreift, an Schattenfrüchten Streifen nur um die Stielwölbung, Punkte im Rothen, oft strahlenförmig Rostanflüge um die Kelchwölbung; Fleisch weißgelblich, locker, markig, saftreich, weinsäuerlich, duftend, haltbar 4—6 Wochen, gut für Rohgenuß und Haushalt. (Diel VII, 234, von Aehrenthal rc.)

Großer gelber Schlotterapfel.

Frucht sehr groß, unregelmäßig kegelförmig, oft schief, um die häufig seitwärts stehende Stielhöhle sehr ungleich gewölbt, breit gerippt; Schale grün, in der Reife quittengelb; Fleisch schneeweiß, fest, nicht übersaftig, schwach weinsäuerlich, haltbar bis in den November, gut für Tafel und Haushalt. (Knoop II, No. 26.)

Großer Jungfernapfel.

Baum in gutem Boden sehr groß, Krone plattkugelig, gut tragbar, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, länglich=walzenförmig, höher als breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch einige, oft die Rundung entstellende Erhabenheiten; Schale weißlich=grün, in der Reife gelblich, in der Sonne größtentheils dunkelroth, lackglänzend, an der Schattenseite etwas heller, endlich in die Grundfarbe sich verlierend, Punkte klein, grau, weiß umringelt; Fleisch weiß, gelblich, etwas zähe, nicht sehr saftig, weinsäuerlich, nicht lange haltbar, roh eßbar, gut für den Haushalt. (Sickler XVIII, 307, Dittrich I, 470.)

Grüner Siebenschläfer.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, flachgewölbte Krone, früh= und reichtragend, spät blühend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, hoch, um den Stiel sehr flach, nach oben stark abnehmend, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Erhabenheiten, um die Stielhöhle oft Beulen; Schale zart, gelblich grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe, darin feine braune Punkte, oft schwärzliche Rostflecken, in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch weiß, fein, weich, markig, saftreich, fein weinsäuerlich, stark duftend, bis in den Winter haltbar, roh gut, trefflich für den Haushalt. (Hort. Soc. Cat.; Diel III, B. 5, Oberdieck, Dittrich I, 54, v. Aehrenthal.)

Grüner Sommer=Karthäuser.

Baum starkwüchsig, breitkronig, reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß, kugelförmig, um die tiefe Kelchhöhle mehr oder minder schwache Rippen, oft kantartig über den Bauch fortlaufend; Schale zart, hell=grasgrün, in der vollen Reife blaßgelb, an der Sonnenseite schwach und trüb erdroth verwaschen, darin starke, graue Punkte; Fleisch mattweiß, locker, markig, saftvoll, süß=weinsäuerlich, 6—8 Wochen haltbar, gut zum Roh=

genuß, trefflich für Küche und Markt. (Diel IV, B. 135, Oberdieck, Dittrich III, 128, Hinkert ꝛc.)

Hartungsapfel.

Nach dem Knoopschen Bilde ist die Frucht mittelgroß, kugelförmig, erscheint durch die Seitwärtsstellung des Stiels an einer Seite mehr dickbauchig als an der andern, um die Kelchhöhle sanft beulig; Schale in der Kelch- und Stielhöhle grünlich-gelb, sonst trüb- und bleich-karminroth, dunkler kurz-gestrichelt. Knoop sagt: „Dauert bis in's andre Jahr hinein, hat ein festes doch annehmliches Fleisch, wenig Saft und guten Geschmack, hält sich noch (im andern Jahr), wenn viele andre Aepfel verschwunden, wird auch oft noch größer und ansehnlicher, auch im März in der gelb und rothen Farbe weit schöner." (Knoop II, No. 91.)

Hawthornden.

(Glory of the West, Glory of Scotland, Red Hawthornden, White Hawthornden, **Weißer Hawthornden-Apfel***).) Dieser vortreffliche Küchenapfel wurde zu Hawthornden an der Esk, dem Wohnsitze des Dichters Drummond entdeckt und ist über ganz Großbritannien verbreitet. Baum ungemein reichtragend und bringt oft schon im 2. Jahre nach der Pflanzung Früchte. Frucht groß, oft einen Umfang von 12—13 Zoll erreichend; Kelchhöhle ziemlich klein; Stiel kurz, dünn, tief eingesetzt; Schale sehr glatt, weiß, blaßgelblich, sehr zart mit Fleischröthlich verwaschen, an der Sonnenseite glänzend hochgefärbt; Fleisch sehr weiß, saftreich, wohlschmeckend. (Hort. Soc. Cat.; Encycl. of Gard.; Pom. Mag.; Flora and Pomona; Nicol's Fruit Garden; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 395, Dittrich III, 123.)

Herbst-Borstorfer.

(**Früher Borstorfer, Sommerborstorfer.**) Baum früher tragbar, als beim Edlen Winterborstorfer, trefflich auf Johannisstamm als Pyramide oder Spalier, darf auf Wildling nicht viel beschnitten werden; verdient allgemeine Anpflanzung. Frucht regelmäßig apfelförmig, nach oben kleiner gewölbt als nach unten; Schale fein, fest, wachsartig weißgelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite wenig roth verwaschen, Punkte wenige, zuweilen Wärzchen; Fleisch weiß, fein, abknackend, saftreich, erhaben zuckerig-weinsäuerlich, von eigenthümlichem Hautgout, haltbar bis zur Reife vom Winterborstorfer, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Knoop; Zink, Elsholz, Gmelin, Mayer, Christ, Sickler, Diel II, 87, Oberdieck, Dittrich I, 316, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

*) Gelegentlich des Ribston Pippin oder Glory of Yorkshire, macht sich Vater Diel auch über die Benennung Glory of Scotland, Ruhm oder Preis von Schottland, sehr breit lustig. Wäre diese Benennung wirklich so ungewöhnlich oder lächerlich? Solche Beißerei über Nebendinge scheint dem Ernst der Kritik nicht zu ziemen, sie hat mit Wesentlichem sich würdiger zu beschäftigen. A. d. B.

Hildesheimer Saftrenette.

Baum früh- und reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht groß, kugelförmig, mehr breit als hoch; Schale zähfettig, citronengelb, selten an der Sonnenseite geröthet, oft stark kermesinroth gefleckt, viele, oft sternförmige Punkte; Fleisch fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 555, Dittrich I, 211, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Hoary Morning.

(Dainty Apple, Downy, Sam Rawling's; **Beduftеter Morgenapfel.**) Eine in Devonshire gewonnene Varietät, so benannt, weil sie den Morgenfrösten und Reifen sehr gut widersteht. Baum sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, rund, winkelig, etwas eingedrückt; Kelchhöhle sehr klein; Stiel kurz, in einer weiten Höhle; Schale ganz bedeckt mit sehr feinem pflaumenähnlichen Duft, an der Sonnenseite unregelmäßig roth gestreift; Fleisch gelblich-weiß, fest, unmittelbar unter der Schale fleischröthlich, von köstlichem, erquickendem Geschmack. (Pom. Mag.; Hort. Soc. Cat. No. 336; Lindley; Rogers; Ronald; M'Intosh, p. 396; Dittrich III, 44, Lucas.)

Holländischer Herrengartenapfel.

Baum mittelgroß, früh- und sehr reichtragend, in der Blüthe nicht empfindlich, empfehlenswerth für den Landwirth. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle Rippen, als flache und breite Erhabenheiten einzeln über den Bauch fortlaufend und die Rundung ungleich machend; Schale dünn, etwas fettig, abgerieben glänzend, hellgelb, in der Reife goldgelb, in der Sonne durchaus hell-kermesinroth gestreift, dazwischen leicht getuscht, an Schattenfrüchten die Schattenseite gelb, Punkte sehr wenige; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich, stark duftend, 2—3 Monate haltbar,

gut für Rohgenuß, Haushalt und Markt. (Diel VII, 209, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Isle of Wight Pippin.

(Jsle of Wight Orange, Orange Pippin; Pepin d'Orange; Orange=oder Oranien=Pepping.) Frucht dritter Größe, oval oder länglich kugelförmig, für die Tafel 1. Rangs, reift im September, ist gut bis zum December. (Hort. Soc. Cat. No. 360.) Ob nicht, ohngeachtet der sehr verschiedenen Angabe der Reifzeiten, dieser Apfel derselbe sei, wie Pippin d'Orange bei Dittrich I, 295, muß erst genaueres Forschen lehren, indem die übrigen im Hort. Soc. Cat. angedeuteten Orange=Aepfel dazu nicht wohl passen.

Juffers Kruid-Appel.

(Jungfern=Gewürzapfel.) Baum starkwüchsig, groß, erst in reifen Jahren reich tragbar. Frucht ziemlich groß, rundlich, etwas eckig, an einer Seite etwas höher, Schale glatt, blaßgrünlich=gelb, sehr oft vom Kelch bis zum Stiel mehre erhabene Roststreifen; Fleisch mild, saftreich, stark duftend, für Tafel und Küche sehr gut. (Knoop zu T. IV.)

Kerry Pippin.

(Edmontons's Aromatic Pippin; Pepping von Kerry, Gewürz=Pepping von Edmonton.) Eine Irländische Varietät. Baum als Spalier und Zwerg auf Doucin veredelt sehr reichtragend, weniger gut auf Johannisstämmchen, auch als Hochstamm 2. Klasse gut*). Frucht mittelgroß, oval, oben abgeflacht; Schale blaß strohgelb, mit tiefem Gelb verwaschen, an der Sonnenseite mit rothen Streifen; Stiel kurz, dick, fleischig; Fleisch gelb, zart, mürbe, von erhabenem Wohlgeschmack. (Hooker's Pom. Lond.; Pom. Mag.; Hort. Soc. Trans.; Encycl. of Gard.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 396; Oberdieck, Dittrich I, 418, Lucas, v. Aehrenthal.)

Kirke's Incomparable.

(Kirke's Sondergleichen, Unvergleichlicher von Kirke.) Dem Lothringer Rambur sehr ähnlicher, großer, vortrefflicher und sehr schöner Apfel, etwas mehr breit als hoch, 4 Wochen haltbar. (Hort. Soc. Cat. No. 355. ohne weitere Angabe; Diel Syst. Verz. Nr. 543, Dittrich I, 193, v. Aehrenthal ꝛc.)

Kleiner Favorit=Apfel.

(Gelbe gestreifte Sommerparmäne?) Ein kleiner, sehr schön geformter, runder, recht guter Frühapfel, von gewürztem, vorherrschend süßem Geschmack, haltbar bis Ende Novembers, gut für Tafel und Haushalt. Der Baum wird mittelgroß, bildet eine kugelförmige Krone, trägt beinahe jährlich. Oberdieck hält diesen Apfel für identisch mit der Gelben gestreiften Sommerparmäne. (Oberdieck Anleit. S. 119; Lucas, Kernobstf. Würt. S. 50.)

Kleiner früher Schmalzapfel.

Baum reichtragend. Apfel klein, ziemlich gut für Tafel und Haushalt. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 43.)

Kleiner gelber St. Clara's=Apfel.

Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, ungemein reich= und büschelweise tragend. Frucht klein, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine, oft die Rundung entstellende Erhabenheiten, Stielhöhle glatt; Schale sehr dünn, glatt, gelblich=grün, in der Reife grünlich=hellgelb, Punkte fein, hellbraun, oft rauhe dunkelbraune Rostflecken, vorzüglich um die Kelchwölbung; Fleisch mattweiß, fein, markig, saftreich, wässerig=süß, schwach duftend, 4—6 Wochen haltbar, roh genießbar, gut für den Haushalt. (Diel VIII, 245, v. Aehrenthal ꝛc.)

Kleiner Herrn=Apfel.

(Zink's Pomme sucrée? Gehlapfel, Herrnapfel, Junkerapfel.) Baum groß, bringt die Aepfel büschelweise, ungemein reichtragend, für den Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht klein, Gestalt und Größe vom Edlen Winterborsdorfer, mehr kugelförmig als platt, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch die Rundung verschiedende flache Erhabenheiten; Schale sehr fein, in der Reife hoch=citronengelb, an der Sonnenseite, oft auch um den Kelch glänzend kermesinroth verwaschen, Punkte im Rothen gelb, im Gelben sehr selten; Fleisch gelblich=weiß, fein, ziemlich fest, markig, saftreich, sehr zuckerig, 6 Wochen haltbar, für Rohgenuß angenehm, gut für die Küche, vortrefflich zum Dörren, Welken ꝛc. (Diel VI, 253, Hinkert ꝛc.) Vergleiche Pomme sucrée jaune.

Kleiner Schämling.

Baum sehr raschwüchsig, groß, spät= aber reichtragend. Frucht mittelgroß, ziemlich kugelförmig, um den Kelch feine Rippen, oft auch

---

*) Der deutsche Obstbau scheint den wesentlichen Unterschied zwischen Veredlungen auf den Paradiesapfel und den auf Doucin viel zu wenig zu beachten und daher auch nicht selten mit seinen Veredelungen zu scheitern. Vater Diel hat darüber schon sich ausgelassen und die Allgemeine Thüringische Garten=Zeitung Nr. 1—7 von 1854 enthält darüber interessante Betrachtungen vom Hofgärtner Jäger in Eisenach.
A. d. V.

Fleischperlen, oft bis in die Hälfte der Frucht fortlaufend; Schale dünn, etwas beduftet, blaß hellgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite mit hellem Blutroth verwaschen, an Schattenfrüchten nur solche einzelne bleiche Streifen, im Rothen feine gelbliche Punkte, im Gelben grünlich; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, 6—10 Wochen haltbar, für Tafel und Haushalt gut. (Diel VII, 86, Hinkert ꝛc.)

Klöpper-Apfel.

Frucht groß und sehr groß, länglich-rund, fast eiförmig, um die Kelchhöhle und einzeln bis an den Bauch gerippt, gelb, an der Sonnenseite und stellenweise bis tief in die Schattenseite herein roth verwaschen, um die Kelchhöhle gelb; Fleisch gelb, mild, ziemlich saftig, hochsäuerlich, haltbar bis in den December, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 24.)

Knight's Large.

(Großer von Knight.) Apfel gelb und roth, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 387.)

Königs-Fleiner.

Baum starkwüchsig, sehr reichtragend. Apfel sehr groß, Kelch ungemein groß; Schale glatt, fein, etwas geschmeidig, citronengelb mit Grün vermischt, die ganze Sonnenseite mit hellem Blutroth verwaschen, graue Warzen und schwärzliche Rostflecken fast an jeder Frucht; Punkte sehr zerstreut, in der Röthe weißgrau, oft roth umringelt, im Gelben dunkelgrau, mit hellgrauem Hof; Fleisch rein-weiß, grünlich geadert, markig, fein weinsäuerlich-süß, haltbar bis Mitte Novembers, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 132.). Hier gelte die Bemerkung, daß die Herrn Pomologen sehr häufig irreführender Bezeichnungen bei den Früchten sich bedienen. So wird dieser Apfel ein Herbst- und früher Winterapfel genannt und ist doch offenbar gar kein Winterapfel, da er bereits 5—6 Wochen vor Winters Anfang stirbt.

Krieger-Apfel.

Frucht groß und sehr groß, fast kegelförmig, oben breit und flach abgestutzt, in der Kelchhöhle unregelmäßige Fleischwarzen, ringsum Falten, Schale düster dunkelgelb, an der Sonnenseite roth verwaschen, darin dunkler kurz gestreift, an der Schattenseite gelb und hellroth abgebrochen gestreift, Stielhöhle gelb; Fleisch sehr mild, nicht saftreich, erhaben weinartig, haltbar bis in den Winter, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 42.)

Lachsapfel.

(Hechtapfel, Salmon Apple.) Frucht mittelgroß, länglich, gelb, mit glänzend rother Sonnenseite, gut für Tafel und Wirthschaft. (Manger, Zink, Hirschfeld, Christ H.W.B. 48.) Der Horticultural Society Catalogue weiß nichts von einem Salmon-Apple, eben so wenig der Catalogue de Vilvorde.

Large Yellow Bough.

(Autumn Bough; Apfelbaum mit gelben Aesten.) Apfel gelb, rundlich, groß, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 77.)

Lucombe's Pine Apple.

(Pine Apple, Pine Apple Pippin; Ananasapfel, Ananasapfel von Lucombe; Ananas-Pepping.) Apfel gelb, rundlich, klein, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 585.)

Maiden's Blush.

(Jungfrauenröthe, Mädchenröthe.) Baum dauerhaft, hochwachsend, reichtragend. Apfel klein, rundlich, dunkel mahagonifarbig; Fleisch fest, säuerlich. (Encycl. of Gard. No. 215, Dittrich I, 531.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 hat unter No. 420. einen Maiden's Blush unter folgender Beschreibung: Apfel gelb und roth, d. h. mit wahrem feinen Roth eigenthümlich überzogen; flachrund; Größe 1. Klasse, für Tafel und Küche, 2. Klasse, verwendbar im September und October. Scheinbar müssen diese beide lakonischen Beschreibungen zweierlei ziemlich verschiedene Aepfel bezeichnen, dennoch werden beide oft als einer und derselbe — nach denselben Quellen aufgeführt.

Marmorirter Sommer-Pepping.

Apfel roth, gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 430.) Merkwürdiger Weise fand ich diesen deutschnamigen Apfel bis jetzt in keinem deutschen Pomologen.

Matthaeus-Apfel.

(Mattheisapfel.) Baum sehr groß, Krone flach-kugelförmig, sehr reichtragend. Frucht groß, hoch, breit-abgestumpft, um die Kelchhöhle und über den Bauch viele feine Rippen, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale dünn, fein-fettig, blaß-grünlich strohweiß, in der Reife wachsartig weißgelb, an der Sonnenseite hell blutroth verwaschen, Punkte im Rothen gelbgrau, im Gelben grün; Fleisch weiß, locker, fein, hülsig, saftreich, süß-weinsäuerlich, sehr

schwach duftend, nicht lange haltbar, roh genießbar, gut für den Haushalt. (Diel VII, 39, v. Aehrenthal.)

Meißner Gerstenapfel.

(Gerstenapfel.) Baum groß, Krone flachkugelförmig, tragbar. Frucht ziemlich groß, plattrund, um die Kelchhöhle viele feine Falten, oft mit Fleischperlen, über den Bauch 5 — 6 sanfte Erhabenheiten; Schale fein, geschmeidig, hell-strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt reich kermesinroth gestreift, dazwischen sehr fein verwaschen und punktirt, was Alles bei ganz beschatteten Früchten fehlt, einzelne schwärzliche oder schwarzbraune Rostflecken, im Gelben einige graue Punkte, Stielhöhle etwas rostfarbig; Fleisch gelblich-weiß, fein, saftvoll, etwas fade, duftend, haltbar bis in den November, roh kaum genießbar, gut für den Haushalt. (Sickler XVII, No. 88, Diel VII, 204, v. Aehrenthal rc.)

Meißner graue Alantrenette.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, tragbar. Frucht mittelgroß oder groß, bauchig-plattrund, oft fast kugelförmig, um die sehr tiefe Kelchhöhle oft sehr feine Falten, stärkere Erhabenheiten über den Bauch; Schale fein, oft rauh, grünlich-gelb, später blaßgelb, endlich fast goldgelb, mit röthlich braunem Rost überzogen oder nur angesprengt, darunter gelbliche Spuren von Punkten; Fleisch mattweiß, weich, locker, feinkörnig, saftreich, fein weinsäuerlich, gewürzhaft, duftend, haltbar bis in den December, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Diel VII, 186, von Aehrenthal rc.)

Merveille de Portland.

(**Schöner von Portland.**) Apfel mittelgroß und groß, fast kugelförmig, etwas mehr hoch als breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige Rippen; Schale glatt, zart, glänzend, wachsartig gelblich-weiß, wenige Punkte, in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch fein, weich, saftreich, weinartig süß, zimmtartig gewürzhaft, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 528, Dittrich I, 153.) Der Hort. Soc. Cat. enthält davon nichts.

Mitre, la.

(Calville Prince, **Bischofsmütze.**) Baum groß, tragbar. Frucht $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, $2\frac{3}{4}$ — 3 Zoll breit, in der Mitte zwischen hohen und Plattäpfeln, fast noch stärker gerippt als der weiße Winter-Calville, in der Rundung breit verschoben, höckerig; Schale fein, geschmeidig, wachsartig citronengelb, an der Sonnenseite sehr leicht mit hellem Karmin verwaschen, darin oft kleine Streifen, kleine gelbe Fleckchen unter der Haut; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich, schwach duftend, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Haushalt, 2. Rangs. (Diel V, 32.)

Moselaner.

Baum raschwüchsig, reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mitelgroß, fast kugelförmig-hoch, oft breit-abgestumpft-zugespitzt, um die Kelchhöhle feine, oft breit und stark bis zum Stiel fortlaufende Rippen; Schale zart, geschmeidig, in der Reife hellgrün, an der Sonnenseite kurz, kermesinroth gestreift, dazwischen ganz übertuscht, an der Schattenseite nur schwächere Streifen, Punkte im Rothen gelblich-braun, im Hellgrünen dunkelgrün; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich, 4 Wochen haltbar, gut für Rohgenuß, Küche, Markt. (Diel II, B. 144, Hinkert rc.)

Multhaupts gestreifter Himbeerapfel.

Frucht groß, etwas höher als breit, um die Kelchhöhle starke Perlen; Schale fein, fettig, hellgelb, an der Sonnenseite kermesinroth gestreift, Punkte zahlreich, fein, Stielhöhle zuweilen berostet; Fleisch fein, markig, saftreich, süß, himbeer- und zimmtartig, schwach duftend, bis in den Winter haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel syst. Verz. No. 501, Dittrich I, 15, Oberdieck, v. Aehrenthal.)

Nelson.

(Nelson-Codlin, Backhouse's Lord Nelson; **Admiral Nelson, Lord Nelson, Küchenapfel von Lord Nelson.**) Apfel grün und gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 162.)

Padley's Pippin.

(Compôte; **Pepping von Padley.**) Zu Hampton-Court vor ungefähr 36 Jahren aus Saamen gewonnene Varietät. Baum sehr reichtragend; Frucht klein und mittelgroß, flach, 1 Zoll hoch, 2 Zoll breit; Stiel $\frac{3}{4}$ Zoll lang, sehr dünn; Schale blaßgelb, mit gräulichem Rostbraun bedeckt, an der Sonnenseite leicht orange und roth; Fleisch grünlich gelb, mürbe, saftig, angenehm aromatisch, vortrefflich für die Tafel. (Pom. Mag.; Hort. Trans.; Hort. Soc. Cat. No. 516; Lindley; Rogers; Salisbury; M'Intosh, p. 396; Dittrich III, 62.)

Panski Jabtko.
(Polnischer gestreifter Herrenapfel.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht mittelgroß, platt, stumpf zugespitzt, um den Kelch Fleischperlen, sehr flach gerippt; Schale zart, geschmeidig, in der Reife hoch citronengelb, reich mit Kermesinroth gestreift und dazwischen leicht getuscht, vorzüglich um die Stielwölbung; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-süß, erhaben gewürzhaft, 3 Wochen haltbar, für die Tafel, 1. Rangs. (Diel I, 28, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.)

Parement.
(Prunkapfel, Schmuckapfel.) Frucht sehr groß, um die Kelchröhre und einzeln bis fast an den Bauch regelmäßig strahlenförmig gerippt; der Stiel sitzt häufig nicht in der Mitte des Apfels; Schale um die Kelchhöhle sehr breit, um die Stielhöhle schmal gelb, sonst hellroth verwaschen und darin dunkler gestrichelt, oft mitten darin größere Stellen mit mehr oder minder reiner Grundfarbe, die auch an der Schattenseite häufig rein erscheint; Fleisch mild, hinlänglich saftig, 4—6 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 29.)

Paskowatie Chiotonki.
(Polnischer gestreifter Honigapfel.) Baum raschwüchsig, hoch, flachkronig, früh- und reichtragend. Frucht klein, plattrund, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch viele feine Rippen, Stielhöhle oft etwas rostfarbig; Schale zart beduftet, hellgrünlich-strohweiß, wachsartig, in der Reife strohgelb, in der Sonne rundum kurz abgesetzt, dunkel-kermesinroth gestreift, dazwischen punktirt, an Schattenfrüchten nur einzelne Streifen, oft feine hellbraune Rostflecken; Fleisch schneeweiß, fein, markig, saftreich, rein zuckersüß, gewürzhaft, duftend, haltbar bis in den December, gut zum Rohessen, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel XI, 152, v. Aehrenthal rc.)

Passe pomme soyette.
(Seidenapfel.) Baum sehr oft reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle beulig gefaltet; Schale sehr glatt, gelb, an der Sonnenseite und weit darüber hinaus rosenroth oder hell karminroth verwaschen; Fleisch weiß, fest, saftreich, 4—6 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 20.) Wohl mit Cousinotte rouge d'été zu vergleichen.

Pear-Renet.
(Reinette Poire; Englische Birn-Renette, Christ's Birn-Renette?) Baum langsam wachsend, für warmen Stand und guten Boden, am besten als Zwerg auf Johannisstamm, reichtragend. Frucht mittelgroß, unten breit und platt, nach oben ziemlich zugespitzt, platt- und breitgerippt; Schale fein, glatt, fettig, düster- und abgerieben glänzendgrün, in der Reife fleckenweise gelblich, an der Sonnenseite kurz und trüb kermesinroth gestreift, dazwischen fein getuscht, an der Schattenseite schwarzbräunliche Punkte; Fleisch grünlichgelb-weiß, fein, sehr markig, weich, saftreich, erhaben süß-weinsäuerlich, 8—10 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Lindley, Cat. of Hort. Soc. No. 689; Diel III, 152, Oberdieck, Dittrich I, 318, Grätzer Baumschule, Hinkert, v. Aehrenthal rc.)

Pensilvaanse Appel.
(Pensylvanischer Apfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht klein und sehr klein, kugelförmig, ringsum eben; Schale sehr zart, glatt, goldgelb, fast ringsum mit Kermesinroth überhaucht, an der Sonnenseite oft darauf flammenartige Streifchen, oft schwärzliche Fleckchen; Fleisch goldgelb, fein, saftreich, etwas scharf-säuerlich, nicht lange haltbar, unbedeutend für jeden Gebrauch, stattlich als Zierde. (Diel IX, 243., Dittrich III, 127, v. Aehrenthal rc.)

Peter Jansens Sommerapfel.
Baum sehr raschwüchsig, groß, hoch- und breitgewölbte Krone, früh- und reichtragend. Frucht groß, plattrund, stark gerippt; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb mit grünlichen Flecken, an der Sonnenseite nur wenige Spuren von Röthe, Punkte braun, selten auch schwarzbraune Rostflecken; Fleisch weiß, fein, saftreich, weinsäuerlich-süß, rosenartig, 4 Wochen haltbar, für die Tafel gut, vortrefflich für die Küche. (Diel II, 16, Oberdieck, Dittrich III, 46, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Pfingstapfel.
Baum mittelgroß, kugelkronig, reichtragend, wegen seiner späten Blüthe vorzüglich rauheren Gegenden sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, stumpf kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale grünlich gelb, in der Reife weiß-

gelb, an der Sonnenseite leicht geröthet, Punkte schwarzbraun oder röthlich; Fleisch weiß, zart, mild, ziemlich saftig, weinsäuerlich, haltbar bis in den Februar, gut für Rohgenuß, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 72, Sickler X, 338, Dittrich I, 113 ꝛc.)

Pigeon rouge d'automne.

(Couleur de Chair; Bunter Pigeon? Rother Herbsttaubenapfel, Mandelapfel, Christkindlesapfel, Rother Pigeon, Jerusalemsapfel.) Baum nicht groß, flachkronig, in gutem, cultivirtem Boden sehr reichtragend, am besten als Pyramide. Frucht mittelgroß, länglich-kegelförmig, zuweilen rundlich, um den Kelch perlartige Rippen, über die Frucht sehr flache Erhabenheiten; Schale fein, geschmeidig, beduftet, in der Reife hell-citronengelb, ganz mit feinen Kermesinstreifen überzogen, darin gelbliche Punkte und schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, um Kelch und Kernhausader rosenröthlich, weich, markig, locker, weinartig-zuckerig, veilchenartig gewürzhaft, haltbar bis zu Neujahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, 48, Oberdieck, Dittrich I, 115, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Pleißner Sommerrambur.

Baum starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht groß, bald platt, bald hoch, stets an einer Seite höher als an der andern, höckerig, stark gerippt; Schale fein, geschmeidig, gelblich-weiß, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite kermesinfarbig gestreift, dazwischen getuscht und punktirt, im Rothen gelbliche Punkte, zuweilen schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, feinkörnig, etwas rauh, saftreich, süß-weinsäuerlich, 4—6 Wochen haltbar, gut für die Tafel, trefflich für den Haushalt. (Diel VII, 109, Dittrich I, 173, Sickler, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Pomme bonne Lansel.

(Guter Lansel.) Frucht ziemlich groß, kugelrund, an beiden Enden plattgedrückt, Kelchhöhle tief, Stiel kurz; Schale an der Sonnenseite glänzend purpurroth; Fleisch angenehm säuerlich. (Couverchel p. 434; Dittrich III, No. 156.)

Pomme d'Annette.

(Annettens Apfel, Aennchens Apfel.) Baum klein, Krone flachrund, sehr reich büschelweise tragend. Frucht klein, viel breiter als hoch, plattrund, um die Kelchhöhle beulenartige Rippen, in der Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Schale grünlich-gelb, Sonnenseite aurorafarbig, darin reich, groß und klein roth punktirt mit grauem Mittelpunkte, an der Schattenseite sind die Punkte fein, weißlich, mit braunem Mittelpunkt; Fleisch weiß, zart, im Munde ganz schmelzend, zuckerig, gut für Rohgenuß und Haushalt. (Duhamel Vol. V., L. 58; Dittrich III, No. 118.) Seltsamer Weise schreiben nicht selten Kataloge und sogar Pomologen Pomme d'Anette (statt d'Annette) d. h. Eselchens-Apfel, davon aber wissen die Franzosen nichts.

Pomme de Castelet.

(Castelet-Apfel.) Frucht groß und sehr groß, fast kugelförmig, um die Höhle des grün bleibenden Kelchs flach gerippt, zuweilen unten breit und oben viel schmäler, also wie kegelförmig; Schale grün, roth bespritzt, in der Reife gelb, an der Sonnenseite roth gesprenkelt; Fleisch brüchig, nicht sehr saftig, weinsäuerlich, nicht von Bedeutung für den Haushalt, haltbar bis Weihnachten, roh nur gut, wenn er eben anfängt gelb zu werden. (Knoop II, No. 43.)

Pomme de Citron.

(Citronenapfel.) Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle fein gefaltet; Schale citronengelb, an besonnten Früchten, soweit die Sonne sie trifft, hellroth besprengt und verwaschen; Fleisch sehr fein, mürbe, nicht sehr saftreich, 5—6 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Küche und Markt. (Knoop II, No. 25.)

Pomme de clôche d'automne.

(Herbstglockenapfel, Gelber Schlotterapfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, reichtragend, in gutem Boden auch rauher Gegend gut fortkommend. Frucht groß, fast walzenförmig, oft nach oben stumpfspitzig und etwas gekrümmt, flach vierrippig; Schale fein, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite blaß-kermesinrothe Streifen, feine Rostflecken oder Rostfiguren. Fleisch weiß, locker, markig, saftreich, fein weinsäuerlich, 4—6 Wochen haltbar, für Tafel und Haushalt gut. (Diel IV, 13, Dittrich III, 15, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Pomme de Sedan.

(Apfel von Sedan, Sedan-Apfel, Rother Apfel von Sedan.) Baum sehr groß, unterste Aeste hängend, früh- und reichtragend, empfehlenswerth. Frucht groß, meistens platt, selten fast kugelförmig, oft in der Breite verschoben, um die Kelchhöhle feine Rippen, mehr oder minder calvilleartig auch über den Bauch; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife

gelblich, an der Sonnenseite stark, an der Schattenseite heller mit Blutroth verwaschen, bei Schattenfrüchten nur marmorirt oder fleckig, im Rothen Punkte wie dunkelrothe Fleckchen; Fleisch grünlich-weiß, locker, markig, saftreich, fein weinsäuerlich-süß, wenn sie beim Pflücken und Aufbewahren nicht gedrückt wird, haltbar bis Weihnachten, für Rohgenuß gut, besser für den Haushalt, vortrefflich für Weinbereitung. (Cat. de Nic. Simon; Diel II, 189, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Pomme de Vienne.

(Rother Wiener Sommerapfel, Wienerapfel, Rother Wienerapfel, Rother Liebesapfel.) Baum raschwüchsig, groß, halbkugelförmige Krone, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, breit-abgestumpft-kegelförmig, oft fast walzenförmig, sehr flach gerippt; Schale glatt, beduftet, grünlich-gelb, in der Sonne durchaus mit düsterm Roth überzogen und mit einzelnen dunkelrothen Streifen, Punkte groß, gelblich-grau; Fleisch weiß, sehr locker, markig, feinkörnig, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, 4 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Manger, Diel X, 24, Oberdieck, Dittrich I, 114, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Metzger, Lucas ꝛc.) Ueber die Uebersetzung von Vienne mit Wien habe ich bereits anderwärts meine Betrachtung angestellt; sie scheint auch hier in Frage zu stehen, da kein einziger Franzose nur leise andeutet, daß dieser Apfel aus Deutschland komme.

Pomme d'or.

(Goldapfel.) Frucht mittelgroß und groß, an Form, Farbe, Kelch und Stiel dem Sommerborstorfer ähnlich; Fleisch weiß, mild, saftreich, erhaben süß, haltbar bis gegen Weihnachten, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 44.)

Pomme d'outre-passe.

(Pomme d'autre-passe; Hellrother Frühapfel.) Frucht an Größe und Form dem Passe Pomme blanche d'automne ähnlich, ist jedoch ziemlich hellroth gefärbt und an der Sonnenseite feurig roth; Fleisch schneeweiß, unter der Schale oft geröthet, süß-säuerlich, 4—6 Wochen haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel, p. 449; Dittrich III, No. 149.)

Pomme hâtive de Pézénas.

(Frühapfel von Pezenas.) Frucht groß, viel breiter als hoch, Bauch beinahe an der Stielwölbung, um die Kelchhöhle unbedeutende, rippenartig bis in die Mitte der Frucht fortlaufende Erhabenheiten; Schale grün, in der Reife hellgelb, Sonnenseite mit in einander laufenden rothen Streifen, Linien ꝛc. wie marmorirt; Fleisch milchweiß, feinkörnig, mild-säuerlich, sehr angenehm zum Rohessen, gut für den Haushalt. (Couverchel, p. 43; Dittrich III, No. 152.)

Pomme impériale rouge.

(Rother Kaiserapfel.) Frucht sehr groß, unregelmäßig rund, fast so hoch wie breit, um die Kelchhöhle reichfaltig, eine Seite oben und unten größer und höher; Schale durchaus hellroth, an einer Seite dunkler roth getuscht und kurz abgesetzt gestrichelt; Kerne klappernd; Fleisch brüchig, mild, nicht sehr saftreich, weinsäuerlich, haltbar bis Ende November, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 22.) Vergleiche den Schwäbischen Rosenapfel.

Pomme madrée d'août.

(Gefleckter Augustapfel.) Frucht mittelgroß, in der Form ꝛc. dem Weißen Sommer-Rambur ähnlich, viel länger gestielt; Schale hellgelb, roth gestreift; Fleisch sehr weiß, säuerlich, recht gut für die Wirthschaft. (Couverchel, p. 433; Dittrich III, No. 153.) Schon Dittrich drückte sein Bedenken gegen Couverchels Bemerkung: „die rothen Striche an den Aepfeln seien immer ein Zeichen von Säure des Saftes" durch ein Fragezeichen sehr bescheiden aus. Ich glaube entschiedener mich aussprechen zu müssen, indem ich bemerke, daß nicht wohl begreiflich ist, wie Herr Couverchel einen solchen Glaubensartikel ganz ins Blaue hinein aufstellen kann. Diesen sogenannten Augustapfel finde ich seltsamer Weise überall unter dieser Reifperiode; also beruht der Namen oder die Angabe der Reifzeit auf einem Irrthum.

Pomme Mignonne.

(Kleiner Favoritapfel, Gelbe gestreifte Sommer-Parmäne?) Baum nicht groß, reichtragend, am besten zu Pyramiden in cultivirtem Boden. Frucht klein, in Größe und Form dem Borstorfer ähnlich, aber mit flachen Erhabenheiten über die ganze Frucht; Schale sehr fein, reich beduftet, hellgelblich-weiß, ganz überzogen mit Kermesinroth, theils streifenweise, theils wie angespritzt, viele gelbliche Fleckchen, meistens mit grauem Punkt in der Mitte, oft auch gelblicher Rostanflug; Fleisch weiß, locker, fein, innen vom Kelch abwärts rosenroth, nicht saftreich, zuckerig-süß, zimmtartig, nach Rosen duftend, 4—5 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IV, 17, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Pomme noble.

(Wetterauer.) Baum allgemein zu empfehlen. Frucht groß, bald walzen-, bald kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen; Schale hellgelb, oft wie grün marmorirt, an der Sonnenseite mit kurzen, bleichrothen Streifen, dazwischen getuscht, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch markig, saftreich, weinartig-süß, alantartig gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verzchn. No. 510, Dittrich I, 53, Oberdieck, v. Aehrenthal.)

Pomme noire.

(Schwarzapfel, Schwarzer Borstorfer.) Nach dem Knoopschen Bilde ist die Frucht kugelförmig, an der oberen Wölbung nur wenig schmäler als an der unteren, mit flachem sternförmigem Kelch und um die Kelchhöhle kaum bemerkbar beulenartig erhöht; Schale düster dunkelroth mit schwarzviolett schattirt und abgebrochen breit gestrichelt. Nach seiner Angabe ist das Fleisch grün, fein, ziemlich sauer, haltbar bis in den Februar, ohne eigentlichen Werth für Tafel und Haushalt. (Koop, No. 90.) Vergleiche Pomme violette noire etc.

Pomme Rose française.

(Französischer Rosenapfel.) Baum raschwüchsig, groß, flachkronig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, bald etwas hoch, bald walzenförmig, zuweilen plattrund, oft ziemlich flach gerippt, immer um die Kelchhöhle sanfte Rippen; Schale klebrig, hochgelb, an der Schattenseite darüber roth schwach getuscht, an der ganzen Sonnenseite mit Blutroth wie lackirt und gestreift, Punkte nur in den wenigen gelben Stellen; Fleisch gelblich-weiß, fest, saftreich, weinartig-zuckerig, erhaben gewürzhaft, 4—6 Wochen haltbar, 1. Rangs. (Diel II, 33, Oberdieck, Dittrich I, 112, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Pomme sucrée jaune.

(Gelber Zuckerapfel, Süßapfel.) Baum reichtragend. Frucht groß, rundlich und plattrund, um die Kelchhöhle wenig und flach breit gerippt; Schale gelb, oft an der Sonnenseite mit rothem Backen, mitunter mit Flecken wie von Oel; Fleisch brüchig, saftig, zuckersüß, 3 bis 4 Wochen haltbar, für Freunde von Süßäpfeln sehr gut zum Rohessen, vortrefflich für Haushalt und Küche. (Knoop II, No. 13.) Jedenfalls mit Pomme sucrée sehr genau zu vergleichen.

Pomme sucrée plate.

(Flacher Süßapfel.) Apfel groß, plattrund, durchaus hellroth, dunkelroth abgesetzt gestreift; Fleisch schneeweiß, mit rothem Ring um das Kernhaus, fest, nicht sehr saftreich, zuckersüß, haltbar 5—6 Wochen, für Freunde von Süßäpfeln gut zum Rohgenuß, im Allgemeinen sehr gut für den Haushalt. (Knoop II, No. 28.)

Pomme sucrée rouge.

(Rother Süßapfel.) Frucht groß, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und bis beinahe an den Bauch fein gefaltet, durchaus roth, oft mit einzelnen dünnen rothen Streifen, einer der schönsten Aepfel; Fleisch saftig, sehr süß, haltbar 4—5 Wochen, gut zum Rohessen für Freunde von Süßäpfeln, für Alle gut für den Haushalt. (Knoop II, No. 23.) Jedenfalls mit dem Pomme sucrée rouge d'automne sehr genau zu vergleichen.

Pomme sucrée rouge d'automne.

(Zinks Pomme sucrée rouge? Rother Herbstsüßapfel, Calville-Süßapfel.) Baum mittelgroß, mäßig wachsend, tragbar. Frucht groß, plattrund, stumpf abgespitzt, Kelchhöhle grün, mit feinen Falten, über den Bauch flache, selten die Rundung verderbende Erhabenheiten; Schale dick, blau beduftet, grünlichgelb, an der Sonnenseite stark, an der Schattenseite dünn roth verwaschen, Punkte fein, weißgrau, Flecken olivenfarbig, meistens an der Schattenseite, oft in der Stielhöhle Rost; Fleisch gelblich weiß, locker, markig, nicht saftreich, süßalantartig, stark nach Veilchen duftend, 4—6 Wochen haltbar, roh angenehm, sehr gut für Haushalt und Markt. (Manger, Sickler, Christ H. W. B. 108, Diel VI, 243.)

Pomme sucrée verte.

(Grüner Süßapfel, Grüner Zuckerapfel.) Frucht mittelgroß und groß, ein wenig länglich-rund, oben etwas abgeflacht, um das Kelchhaus feine Falten; Schale gelblich grün, um die Stielwölbung der Sonnenseite und oft bis in die Schattenseite hinein dünnstreifig roth; Fleisch fein, fest, ziemlich saftig, zuckersüß, haltbar bis tief in den Winter, für Freunde von Süßäpfeln sehr gut zum Rohessen, trefflich für Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 75.)

Pomme tachetée.

(Gefleckter Apfel, Flecken-Apfel.) Dieser schöne Apfel hat Aehnlichkeit mit dem Weißen Winter-Calville, er hat jedoch eine schön geröthete Sonnenseite, minder scharf hervortre-

tende Rippen, und viele violettbraune Flecken, auch erscheint seine Form minder regelmäßig, indem stets eine Seite etwas eingedrückt ist; der Stiel ist so kurz, daß der Apfel auf dem Zweige selbst aufsitzt; das Fleisch ist weiß, von angenehmem süßen Geschmack, 3—4 Wochen haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Couverchel p. 440; Dittrich III, No. 164.)

Pomme Troussel.

(Troussels-Apfel.) Frucht mittelgroß und groß, etwas länglich; Schale glatt, glänzend, grün, in der Reife gelb, Sonnenseite mit dunkelm Roth verwaschen; Fleisch milchweiß, ziemlich saftig, süß-säuerlich, gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 433; Dittrich III, No. 154.)

Pomme violette d'automne.

(Herbst-Veilchenapfel.) Baum mittelgroß, Krone kugelförmig, jährlich aber nicht überreich tragend, für guten Mittelboden empfehlenswerth zu öffentlichen Anlagen rc. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch kaum bemerkbar flache Rippen; Schale fein, blau beduftet, weißlich-gelb, rings um mehr oder weniger mit Violett-roth überzogen, darin an der Sonnenseite Streifen, viele weißgelbe Punkte; Fleisch röthlich-weiß, zart, nicht übersaftig, süß-weinsäuerlich-veilchenartig, duftend, haltbar bis gegen Neujahr, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H. W. B. 112, Sickler XIV, 83, Dittrich I, 155.)

Pomme Violette d'Eyrie.

(Eyrie's Veilchenapfel.) Frucht mittelgroß, breiter als hoch, länglich-kegelförmig, um die Kelchhöhle und bis fast an den Bauch kleine Erhabenheiten, in der Stielhöhle sternförmig berostet; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hochgelb, an der Sonnenseite starke dunkelrothe, an der Schattenseite schwächere fuchsröthliche Punkte; Fleisch weiß, sehr fein, fast ganz schmelzend, nicht sehr saftreich, süß, nach Veilchen duftend, haltbar gegen 4 Wochen, gut für Tafel und Haushalt. (Duhamel V, 410; Dittrich III, No. 16.)

Pommier à fruit transparent.

(Schillerapfel.) Frucht mittelgroß, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Possarts Moskauer Nalivia.

Baum sehr früh- und reichtragbar, wahrscheinlich auch in kalten Lagen gut. Frucht dem Weißen Winter-Calville etwas ähnlich, oft schon in der ersten Hälfte vom September abnehmbar, bis in den Winter haltbar; Fleisch fein, saftvoll, etwas alantartig, gut zum Roheſſen, sehr gut für den Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 146.)

Rambour d'Orléans.

(Rambur von Orleans, Rother Lederapfel.) Frucht mittelgroß, platt; Schale roth, Fleisch milde, 4 Wochen haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Christ H. W. B. 77, Dittrich I, 194.)

Rambour franc.

(Rambour gros; Großer Herbst-Rambur.) Frucht groß, platt, breit, erhaben, an einer Seite höher, breiter als hoch, Kelchhöhle oft schief, von Beulen umgeben, über den Bauch starke Rippen, um die Stielhöhle hellgrauer Rost; Schale glänzend, wachsartig gelb, Sonnenseite leicht röthlich gestreift und marmorirt, Punkte weißlich, wie erhaben; Fleisch grobkörnig, locker, weinsäuerlich, 5—6 Wochen haltbar, roh eßbar, sehr gut für Haushalt und Markt, wahrscheinlich auch zur Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 615; Christ H. W. B. 76, Dittrich I, 515.)

Rambour Papeleu, *de Hartwiss.*

(Papeleu's Rambur.) Baum äußerst rasch- und starkwüchsig, sehr reichtragend; Frucht sehr schön, von ganz vortrefflichem Geschmack, haltbar bis tief in den Herbst. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Rambour rouge d'été.

(Rambour doux, Rother Sommer-Rambur; Rother Brasilienapfel? Rother Herrenapfel?) Baum rasch- und starkwüchsig, mit hängenden Zweigen, mäßig tragbar. Frucht sehr groß, oft etwas platt, oft mehr rund, bisweilen etwas verschoben, mit einer hohen Seite, breitkantig gerippt; Schale fein fettig, grüngelb, an der Sonnenseite dunkel kermesinroth verwaschen, oft auch streifen- oder marmorartig über die Schattenseite verbreitet, im Rothen starke Punkte; Fleisch grünlich-weiß, fein, locker, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, 6—8 Wochen haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel II, 59, Oberdieck, Dittrich I, 192, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.)

Rambour vert et gris.

(Grüngrauer Rambur, Lederapfel.) Frucht mittelgroß, gerundet, an einer Seite höher, um die Kelchhöhle beulig, oft bis auf den Bauch breit und ungleich gerippt; Schale gelblich-grau, grün gefleckt, oft an der Sonnenseite roth gebackt, mitunter aufspringende rostähnliche

Flecken; Fleisch grünlich, brüchig, ziemlich saftig, fast renettenartig schmeckend, haltbar bis in den Januar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 51.)

Reinette d'Aizerna oder d'Aizema.

(Renet van Aizerna, Renet van Aizema; Reinette de Breda, Reinette Nelguin, Nelguin; Aizerna-Renette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) Die deutschen Pomologen, Dittrich I, 308 u. Christ H. W. B. 79 beschreiben also: Frucht mittelgroß, fast rund, einem großen Edlen Winterborsdorfer ähnlich, um die flache Kelchhöhle einige kleine Falten, Stielhöhle flach; Schale goldgelb, an der Sonnenseite mit röthlich-braunen Punkten und Strichen, wie der Goldpepping gefleckt; Fleisch gelblich, zart, fest, saftreich, an Geschmack der Reinette de Normandie ähnlich, zeitigt im Januar und hält sich lange. Baum groß, sehr reichtragend. — In der Beschreibung und Reifzeit stimmen die Englischen Pomologen im Hort. Soc. Cat. 1842, No. 630 mit den Deutschen überein, geben aber als Synonymen die Reinette de Breda, die Reinette Nelguin etc. an. Daraus ganz klug zu werden dürfte wohl einige Zeit erfordern.

Reinette de Laak.

(Renette von Laak.) Baum reichtragend. Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 678.)

Reinette d'été blanche.

(Reinette jaune hâtive, *Duhamel?* Weiße Sommer-Renette, Weiße Wachs-Renette.) Baum nicht groß, hart gegen ungünstige Blüthezeit, sehr reichtragend, als Hochstamm dringendst zu empfehlen. Frucht mittelgroß, oft hoch-, oft plattrund, in der großen Kelchhöhle feine Falten, Beulen, oft sanft gerippt; Schale fein, fettig, blaß hellgelb, in der Reife glänzend wachsartiges Citronengelb, an der Sonnenseite mit hellem Blutroth verwaschen, Punkte im Rothen gelblich, oft grüne Sternchen, auch Warzen; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, 4—5 Wochen haltbar, für Tafel, Küche und Markt, 1. Rangs. (Duhamel? Diel VII, 137, Oberdieck, Dittrich I, 207, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas, Cornely &c.)

Reinette dorée d'été.

(Goldgelbe Sommer-Renette.) Baum mittelgroß, Aeste oft hängend, früh- und ungemein reichtragend, für rauhere Gegenden sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, selten fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Rippchen und Fleischwärzchen, zuweilen über den Bauch sehr flache Erhabenheiten, Stiel kermesinroth; Schale fein, glatt, abgerieben sehr glänzend, hoch citronengelb, an der Sonnenseite goldartig, oft mit rothen Flecken, feine grünliche Pünktchen, Stielhöhle häufig kermesinroth berostet; Fleisch weiß, fein, weich, markig, nicht sehr saftreich, erhaben weinsäuerlich süß, haltbar bis tief in den Winter, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VIII, 97, Dittrich I, 209, v. Aehrenthal &c.)

Reinette grise d'automne.

(Graue Herbst-Renette, Grüne Renette, Sommer-Rabau, Große gelbe Renette, Große graue Renette, Rabau.) Baum raschwüchsig, groß, sehr reichtragend als Hochstamm in gebautem Lehmboden, muß als Pyramide oder Spalier auf 5—7 Augen geschnitten werden, weder in nassem, noch zu trockenem Boden stehn. Frucht groß, platt, nach oben mehr zugespitzt, oft um die Kelchhöhle starke Beulen, über die Frucht breit erhabene Rippen, bald eine Seite niedriger machend, bald die Rundung verschiebend; Schale hellgrün, mit weniger Roth und Rost an der Sonnenseite als die graue Winterrenette, wenige wahre Punkte, weißgrau; Fleisch gelblich-weiß, locker, weich, saftig, zuckerig-säuerlich, muskatellerartig schmeckend und duftend, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs, sehr zu empfehlen. (Cat. de Nic. Simon; Diel II, 94, Oberdieck, Dittrich I, 392, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely &c.)

Reinette grise double.

(Doppelte graue Renette.) Frucht mittelgroß und groß, kugelförmig, oben ziemlich abgeflacht, grün, in der Reife gelblich grau, an der Sonnenseite oft etwas geröthet; Fleisch gelblich, nicht saftreich, von erhabenem Geschmack und — wie der Uebersetzer von Knoop hinzufügt — „worinnen der Apfel vor anderen Renetten excelliret, oder keiner etwas nachgiebet und weichet. Internum plus valet, quam externum.“ haltbar bis gegen das Frühjahr. (Knoop II, No. 69.)

Reinette jaune d'été.

(Reinette jaune hâtive? Reinette d'été? Gelbe Sommerrenette, Gelbe Frührenette, Weiße Renette, Kleine gelbe Renette, Englische Renette, Sommerrenette, Pfingstapfel, Sommerkönigs-

apfel.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, hochaussehend-platt oder wirklich platt, um die Kelchhöhle feine Falten, über die Frucht, die Rundung oft ungleich machend, sehr breite Erhabenheiten; Schale sehr fein, glänzend, gelblich-grün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite goldgelb, aus der Stielhöhle verbreiten sich gelbgraue Rostfiguren; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftig, weinsäuerlich, 6—8 Wochen haltbar wenn man sie möglichst lange am Baum gelassen, sehr gut für Tafel und Küche. (Duhamel; Zink, Mayer, Christ, Diel III, 138, Dittrich I, 206, Metzger rc.)

Reinette Mollette.

(La Mollette, Frühe rothgefleckte Markrenette.) Baum mittelgroß, Krone flach-halbkugelförmig, reichtragend, nicht ekel in Betreff des Bodens, auch sehr gut auf Johannisstamm für Pyramide und Spalier, empfehlenswerth. Frucht groß, ziemlich plattrund, oft fast kugelförmig, oft um die Kelchhöhle Beulen, der Bauch nicht selten in die Breite verschoben, Stielhöhle sternförmig berostet; Schale fein, abgerieben sehr glänzend, hellgrünlich- oder hellgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite oft goldartig, als Punkte viele kermesinrothe Fleckchen, an Schattenfrüchten bräunlich, oft Rostanflüge und schwarzbräunliche Flecken; Fleisch weißgelb, fein, locker, markig, saftreich, süßweinsäuerlich, gewürzhaft, nach Veilchen duftend, haltbar bis gegen Weihnachten, trefflich für Tafel und Haushalt. (Diel VII, 160, Dittrich I, 212, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely rc.)

Reinette princesse.

(Prinzessin-Renette.) Frucht mittelgroß, rund und etwas plattgedrückt; Schale hellgelb, an der Sonnenseite roth sanft verwaschen, darin einzelne dunklere Streifen; Fleisch gelblich-weiß, nicht sehr saftreich, ziemlich süß, von vortrefflichem Geschmack, ziemlich lange haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Couverchel p. 443; Dittrich III, No. 168.)

Reinette rayée.

(Reinette panachée; Gestreifte Renette.) Frucht mittelgroß und groß, länglich rund, fast kegelförmig, ungleichseitig, um das Kernhaus feine Falten; Schale röthlich-gelb, an der Sonnenseite roth verwaschen, darin dunkler gestreift, an der Schattenseite kurz abgebrochen, reich roth gestrichelt; Fleisch schneeweiß, sehr mild, hinlänglich saftig, „schöner Geschmack, jedoch nicht nach der Renetten Art"; haltbar bis gegen das Frühjahr, und, wie der Uebersetzer sagt: „schätzbar wegen ihrer äußerlichen Qualität." (Knoop II, No. 70.)

Reinette rouge d'automne.

(Rothe Herbst-Renette.) Baum mittelgroß, früh- und reichtragend, vorzüglich schön als Pyramide. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine, warzenähnliche Falten; Schale sehr fein, dünn, blaß strohgelb, in der Sonne wie kermesinroth lackirt und dunkler gestreift, an der Schattenseite blässer und punktirt; Punkte gelblich oder weißgrau, zuweilen auch Warzen; Fleisch sehr weiß, etwas locker, ziemlich saftig, süß-weinsäuerlich, wenn spät gepflückt haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Cat. de Nic. Simon; Diel IV, 102, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas rc.)

Reinette rouge d'été.

(Roode Zomer-Renet, Rothe gestreifte Sommer-Renette, Rothe Sommer-Renette, Rothe Renette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend, auch gut als Zwerg auf Johannisstamm. Frucht mittelgroß, mehr kugelförmig als platt, um den Kelch feine Falten, flach gerippt; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife gelb, in der Sonne abgesetzt dunkel kermesinfarbig gestreift, dazwischen hellroth verwaschen und an der Schattenseite sehr dicht punktirt; Punkte sehr fein, gelblich grau, oft angesprengte Rostflecken, und um die Kelchwölbung Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, weich, locker, saftreich, erhaben zuckerig-weinsäuerlich, gewürzhaft, 2—3 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VII, 180, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.) Reift öfters schon in den ersten Tagen Septembers.

Reinette verte longue.

(Grüne lange Renette.) Frucht (als Renette) groß, länglich-rund, oft fast stumpf-kegelförmig, um die Kelchhöhle und bis zur Stielwölbung hinab vielfach schmäler und breiter flach-rippig; Schale grün, in der Reife gelb, oft an der Sonnenseite roth geback; Fleisch brüchig, mild, saftig, fein weinartig, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Knoop II, No. 67.)

Roi très noble.

(Edelkönig, Rother Herbstcalville, Calville von Lindau, Granat-Apfel, Zehn-Gebot-Apfel, Rother Paradies-

Apfel, Braunrother Himbeerapfel, Großer rother Sommerhimbeerapfel.) Baum sehr raschwüchsig, sehr reichtragend, mit besseren Früchten auf Johannisapfel am Spalier, als auf Wildling hochstämmig. Frucht groß, ziemlich platt, nach oben ein wenig zugespitzt, Kelch grün, umgeben von feinen, über den Apfel fortlaufenden Perlen und Rippen; Schale gelblich-grün, im Schatten ins Röthliche schillernd, in der Sonne kermesinroth und an der Sonnenseite fast schwarzroth, oft schwarzbraune Rostflecken mit Rissen, stets weißgraue Fleckchen. Fleisch weiß, um Kelch und Kernhausader rosenroth, locker, weich, saftreich, erquickend, erdbeerartig-süß-weinsäuerlich; haltbar bis zum Januar, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 234; Diel, Dittrich I, 10, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Metzger, Lucas 2c.)

Romaine.

(Römischer Apfel.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 715.)

Roode goud Kaneel, de.

(Rother Herbstzimmtapfel, Rother Zimmtapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, Krone flach gewölbt, früh- und reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und klein, mehr breit als hoch, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale fein, dünn, blau beduftet, weißgrün, in der Reife hellgelb, in der Sonne ringsum mit düsterm Erdroth verwaschen, darin zuweilen Streifen, bei halbbeschatteten Früchten erscheint das Roth nur auf der Sonnenseite, im Rothen feine, weißgraue Punkte; Fleisch etwas grünlich-weiß, sehr fein, weich, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, 8—10 Wochen haltbar, trefflich für Tafel, Küche und Markt. (Diel VI, 259, Grätzer Baumschule, Hinkert 2c.)

Rosenapfel.

Baum oft und reichtragend. Frucht groß und sehr groß, plattrund, oft höher und minder breit; Schale grünlich-gelb, an der Sonnenseite dunkelroth, darüber hinaus links und rechts oft noch roth breitgestreift, oft höher und minder breit, (so zeigt die Knoop'sche Abbildung); Fleisch fest, saftig, von sehr gutem Geschmack, haltbar über 1 Jahr, gut für Tafel und Markt, sehr bedeutend für den Haushalt. (Knoop II, No. 60.)

Rosenfarbiger gestreifter Herbst-Cousinot.

Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, an Form und Aussehen dem Rothen Wintertaubenapfel ziemlich ähnlich, um die Kelchhöhle viele feine Rippchen, über den Bauch breite, sanfte Erhabenheiten, Stielhöhle fein rostfarbig. Schale dünn, beduftet, hell-strohgelb, in der Reife hell-citronengelb, an der Sonnenseite hell blutroth verwaschen, darin etwas dunkler abgesetzt gestreift, vorzüglich rings um die Stielwölbung, Punkte im Rothen gelblich; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, markig, saftreich, erhaben-weinartig-zuckerig, sehr schwach duftend, haltbar bis tief in den Winter, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VIII, 38.)

Rosette d'automne.

(Herbstrosette.) Frucht klein und mittelgroß, plattrund, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle beulenartig gefaltet; Schale durchaus hellroth verwaschen und ungemein regelmäßig darin dunkler roth gestreift, wobei die weißlich-gelbe Grundfarbe nur an kleinen Stellen durchschimmert; Fleisch fast wie am Borstorfer, nicht sehr saftig, süß-säuerlich, haltbar bis in den December, gut für Tafel und Küche. (Knoop II, No. 21.)

Rother englischer Gulderling.

Frucht mittelgroß und groß, länglich-rund, flach- und breitgerippt; Schale gelb, doch nur an einer kleinen Stelle der Schattenseite, sonst ganz mit Blutroth überzogen; Fleisch gelblich, mürb, ziemlich saftig, erhaben säuerlich, haltbar bis in den Januar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 49.)

Rother Herbstbreitling.

(Herbstbreitling.) Baum umfangreich, spät blühend, reichtragend. Apfel von der Form des rothen Backapfels, grünlich-gelb, mit trübem Roth getuscht und gestreift, zum Roheessen gut, trefflich für Haushalt und Mostbereitung. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 37.)

Rother Paradiesapfel.

(Braunrother Himbeerapfel.) Baum mittelgroß, flachkronig, nur für Gärten. Frucht mittelgroß, ziemlich platt, um den Kelch und über die ganze Form sanft und regelmäßig gerippt; Schale fein, dunkelpurpurfarbig, im Schatten kermesinroth mit dunkleren Streifen, zuweilen mit gelb-grünen Stellen; mitunter Rostflecken, oft im Hellroth graue Punkte. Fleisch rosenroth, um das Kernhaus schneeweiß,

locker, markig, saftreich, erquickend himbeer=säuerlich, 5—6 Wochen haltbar, gut für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Sickler, Christ, Diel, Hinkert.)

Rother Pauliner.

Frucht groß, fast kugelförmig, plattrund, mit stärkerm Bauch auf einer Seite, um die Kelchhöhle Falten; Schale ringsum hellroth, an der Sonnenseite etwas feuriger, in der Stielhöhle gelb; Fleisch fest, ziemlich saftig, haltbar bis in den December, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 40.)

Rother Schlotterapfel.

Baum oft und reichtragend. Apfel mittelgroß und groß, sehr länglich=rund, oben viel weniger breit als unten, um die Kelchhöhle und bis zum Stiel herab breit und mehr oder minder flach gerippt; Schale ringsum kermesinroth verwaschen, darin mehr oder minder deutlich gestreift; „ist von recht gutem Fleisch, Saft und Geschmack" sagt Knoop, haltbar 1 Jahr lang, also bedeutend für den Haushalt, übrigens auch recht gut für die Tafel. (Knoop II, No. 59.)

Rother Wiener Sommerapfel.

Apfel gelb und roth, parmänenförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 723.) Merkwürdiger Weise finde ich diesen deutschnamigen Apfel in keinem deutschen Werke.

Royal Blood.

(Königlicher Blutapfel.) Apfel dunkelroth, rundlich, groß, haltbar bis zum December, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Scarlet Pearmain.

(Bell's Pearmain, Bell's Scarlet, Oxford Peach; Parmäne von Bell, Pfirsich von Oxford, Scharlachparmäne, Englische scharlachrothe Parmäne.) Baum in trockenem, leichten, lehmigen Boden sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, oval; Kelchhöhle mittelgroß, tief; Stiel 1 Zoll lang, tief eingesetzt; Schale tief=roth, an der Sonnenseite reich carmoisinfarbig; Fleisch weißlich, fest, saftreich, vortrefflich. (Abercrombie, Mawe, Pom. Mag.; Hort. Soc. Cat. No. 558; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 398.) Die Angaben von Diel X, III und von Metzger S. 69 weichen hin und wieder von dieser Beschreibung etwas ab; nennen ihn jedoch ebenfalls einen vortrefflichen, bis zum Frühjahr haltbaren Tafel= und Küchenapfel. Sonst verhandeln noch darüber Oberdieck, Dittrich I, 205, Lucas, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Scarlet Pippin.

(Englischer scharlachrother Sommerpepping.) Baum sehr raschwüchsig, groß, Krone halbkugelförmig, tragbar. Frucht mittelgroß, plattrund, fast käsförmig, an einer Seite etwas niedriger, um die Kelchhöhle sehr feine Falten, über den Bauch breite Erhabenheiten; Kelchhöhle etwas rostfarbig; Schale zart, etwas zäh=fettig, abgerieben schön glänzend, in der Reife hellgelb, in der Sonne rundum kermesinroth, an der Schattenseite etwas heller überlaufen, Punkte fein, gelblich; Fleisch weiß mit etwas Rosenröthe unter der Schale, sehr locker, markig, saftreich, rosenartig=zuckerig, fein duftend, 3 Wochen haltbar, gut für Tafel und Küche. (Cat. von Kirke; Diel X, 49, v. Aehrenthal rc.)

Schleswiger Erdbeerapfel.

Baum raschwüchsig, groß, früh= und reichtragend. Frucht mittelgroß, bisweilen klein, hoch zugespitzt, oft fast plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine, rippenartige Erhabenheiten; Schale zart, gelblich=hellgrün, in der Reife hellgelb, mit grünlichem Schimmer, in der Sonne rings um die Stielwölbung rosenroth kurz=gestreift, viele feine, grün umringelte Punkte; Fleisch gelblich=weiß, innen grün geadert, weich, locker, markig, saftreich, fein alantartig gewürzhaft, duftend, 6—8 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 36, Diel XII, 45, Dittrich I, 111, v. Aehrenthal, Lucas rc.)

Schloßapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, breit= und flachgewölbt, hart in der Blüthe, reichtragend. Frucht groß, bald lang kegel=, bald walzenförmig, bald hoch=stumpf zugespitzt, flachbauchig; Schale zäh=fettig, hellgrün, in der Reife hellgelb, oft an der Sonnenseite ein trüber Anflug von Erdroth, viele Punkte, braun oder grün; Fleisch grünlich=weiß, grün geadert, locker, weich, saftreich, süß=säuerlich, duftend, nicht lange haltbar, brauchbar für den Haushalt. (Diel VII, 49.)

Schmeerapfel.

Frucht groß, ziemlich kugelförmig, um die Kelchhöhle beulig gefaltet; Schale trüb=grün, etwas dunkler kurz gestrichelt, in der Reife quittengelb, oft an der Sonnenseite roth gebackt; Fleisch saftig, lieblich säuerlich, haltbar bis Weihnach=

ten, gut zum Roheſſen, ſehr gut für den Haushalt. (Knoop II, No. 56.)

Schmelzling.

(Rosmarinapfel, Veilchenapfel, Roſenapfel, Jakobacher, Bamberger, Moſtapfel, Apfelmuſer, Pfaffenapfel, Citronen-Apfel, Göppinger; Diel's Schwäbiſcher Roſenapfel?) Baum ſtarkwüchſig, Krone umfangreich, reichtragend. Apfel ziemlich groß, bald kugelig, bald plattrund, bald flammenartig geſtreift, bald hell-kermeſinroth überwaſchen, haltbar bis in den December, roh angenehm, ſehr gut für Haushalt und Weinbereitung. (Lucas Kernobſtſ. Würt. S. 53.)

Siberian Bitter-sweet.

(Bitterſüßer Cyderapfel aus Sibirien.) Baum ſehr reichtragend. Apfel gelb, faſt eiförmig, klein, für Weinbereitung ausgezeichnet gut, (Hort. Soc. Cat. No. 60.)

Später Jakobsapfel.

Baum ſehr raſchwüchſig, an warmem Standort groß, früh- und reichtragend, in der Nähe guter Märkte empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und klein, faſt kugelförmig, um die Kelchhöhle einige Falten, oft über den Bauch kaum bemerkbare flache Erhabenheiten; Schale fein, hell ſtrohgelb, an der Sonnenſeite goldartig, in der Sonne oft ein Anhauch von Röthe, oft hellbräunliche Roſtflecken, Stielhöhle fein roſtfarbig; Fleiſch gelblich-weiß, fein, locker, markig, ſüßſäuerlich, ſchwach duftend, haltbar bis gegen den December, gut zum Rohgenuß, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 257.)

Stoup Leadington.

Apfel gelb und grün, länglich, groß und ſehr groß, haltbar bis zum December, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 23.) Auf derſelben Seite erſcheint noch ohne nähere Angaben:

Red Leadington, (Rother Leadington) und
Summer Leadington, (Sommer Leadington), ſo daß man nun acht Leadingtone zählt.

Süße grüne Schafsnaſe.

(Süßling, Metzenhälsling.) Baum groß, Krone breit und etwas hängend, ziemlich tragbar. Frucht angenehm zum Rohgenuß, gut für Haushalt und Küche, weniger zum Moſten. (Lucas Kernobſtſ. Würt. S. 29.)

Süßer Holländer.

(Knoop's Süßer Hiefenapfel?, Holländerchen.) Baum ſehr groß, ungeheuer reichtragend. Frucht mittelgroß, ſtumpf kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Rippchen, über den Bauch 3—4 rippenartige Erhabenheiten; Schale geſchmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenſeite leicht bräunlich-roth überhaucht, darin über die Schattenſeite ſtarke braungraue, meiſtens an der Stielwölbung ſich häufende Punkte; Fleiſch weiß, fein, locker, markig, ſaftreich, weinſüß, ſchwach duftend, bis Weihnachten haltbar, trefflich für Küche und Markt. (Diel II, 168, v. Aehrenthal ꝛc.)

Talcoran Alma.

(Talkoran-Apfel.) Baum ſtarkwüchſig, wahrſcheinlich ſehr tragbar, aber die Früchte gern abwerfend. Frucht ſtark mittelgroß, kegelförmig, viel mehr hoch als breit, nach oben ſtark abnehmend, um die Kelchhöhle Falten und Beulen, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle etwas beroſtet; Schale fein, gelblich-grün, in der Reife mehr gelb, an der Sonnenſeite bald mattroth geſtreift, bald verwaſchen. Fleiſch weiß, fein, mürbe, weinig-ſüß, ſehr gut für den Haushalt. (Oberdieck Anleitung, S. 98.)

Tankerville.

Apfel geſtreift, rundlich, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 43.)

Tarvey-Codlin.

(Küchenapfel von Tarvey.) Apfel gelb und grün, kegelförmig, groß und ſehr groß, haltbar bis zum December, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 167.)

Transparent Codlin.

(Durchſchimmernder Küchenapfel.) Apfel blaß-grün, kegelförmig, groß und ſehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 169.)

Transparent of Zurich.

(Züricher Transparent-Apfel.) Baum reichtragend; Apfel blaß-gelb, kegelförmig, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 856.)

Trumpington.

(Eve-Apple, Delaware; Eva-Apfel, Apfel von Delaware.) Apfel roth, plattrund, klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Twickenham.

Apfel geſtreift, breit kegelförmig, groß und ſehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 843.)

Valleyfield Pippin.

(Pepping von Walleyfield.) Baum reichtragend. Apfel grün und roth, plattrund,

mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 844.)

Waltham Abbey Seedling.

(Doctor Harvey; Sämling der Abtei Waltham.) Baum reichtragend. Apfel gelb, rundlich, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, säuerlich, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 853.)

Walzenförmige Sommer-Schafsnase.

Ein schön gefärbter, vollkommen walzenförmiger früher Herbstapfel von angenehmem Geschmack und sehr schönem, zartem Aussehen; gut für Tafel und Haushalt. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 29.)

Wasserlinger.

Apfel grün, gelb, gestreift, rundlich, groß und sehr groß, haltbar bis zum Mai, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Weißer gestreifter Sommer-Käsapfel.

Baum langsam wachsend, breite, flache, hängende Krone, früh- aber mäßig-reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, sehr platt, auf einer Seite sehr niedrig, durch Beulen stark verschoben; Schale zart, beduftet, grünlich-strohweiß, in der Reife hell-citronengelb, an der Sonnenseite roth gestreift, dazwischen leicht punktirt, oft hellbräunliche Warzen; Fleisch mattweiß, sehr markig, weich, fast schmelzend, saftreich, zuckerartig, himbeerartig gewürzhaft, 5—6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 93, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Weißer Schlotterapfel.

Frucht mittelgroß, länglich-rund, fast eiförmig, um den Kelch mit Falten, ziemlich regelmäßig gerippt; Schale weißlich-gelb, oft an der Sonnenseite rosenfarbige, bisweilen bräunliche Streifen; Fleisch fein, brüchig, ziemlich saftig, erhaben weinsäuerlich, haltbar bis zu Weihnachten, sehr gut für Tafel, Küche und Markt. (Knoop II, No. 46.)

Weißer Sommer-Backapfel.

Ein als früher Backapfel in Bauerngärten verbreiteter, ziemlich guter Frühapfel für die Küche. Der Baum starkwüchsig, aber nur von mittlerer Tragbarkeit. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 28.)

Weiß und roth gesprenkelter Schlotterapfel.

Frucht groß und sehr groß, kegelförmig, um die Kelchhöhle starkbeulig gerippt; Schale mehr oder minder gelb, gewöhnlich nur rund um die Stielhöhle, in voller Sonne aber rundum zierlich roth gesprenkelt; Fleisch mürbe, nicht sehr saftreich, haltbar 2—3 Monate, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 38.)

Wetherell's white Sweeting.

(Weißer Süßapfel von Wetherell.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 55.)

White Crofton.

(White Summer-Crofton, Early white Crofton; Weißer Crofton, Sommer-Crofton, Früher Crofton.) Apfel blaß bräunlich-roth, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 193.)

White Seal.

(Weißer Seehund? Weißes Petschaft?) Apfel blaß-gelb, länglich, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 45.)

Wilder Borstorfer.

Frucht als Borstorfer groß, ziemlich kugelförmig, um die Kelchhöhle gefaltet; Schale an der Schattenseite gelb, an der Sonnenseite hellroth verwaschen, links und rechts davon roth kurz gestrichelt. Knoop's Notiz darüber lautet sehr einfach: „Wilder Borstorfer, reif zu Ende September, dauert bis Weihnachten, ist von gutem Fleisch und Geschmack, ohngeachtet er wild heißet. Der Baum trägt fleißig, auch öfters noch größere Früchte als gegenwärtig abgebildete, er ist nicht alleine frisch, sondern auch gedörrt sehr wohl zu genießen." Nach solchen und ähnlichen Beschreibungen Aepfel zu bestimmen, gehört allerdings zu den schwierigen Aufgaben. (Knoop II, No. 54.)

Wilkenburger Weiße Sommer-Renette.

Baum mäßig wachsend, früh tragbar, sehr gut zu Zwergen auf Wildling. Frucht klein, mehr breit als hoch, abgestumpft kegelförmig, Bauch bald in der Mitte, bald tiefer unten, um die Kelchhöhle einige Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle häufig berostet; Schale fein, etwas geschmeidig, fast strohweiß, in der Reife fast goldgelb, Sonnenseite kurz abgesetzt roth gestreift, dazwischen punktirt, oft auch

blassere Streifen an der Schattenseite, hellzimmtfarbiger, netzförmiger Rost, oft Rostwarzen; Fleisch sehr gelb, peppingsartig, mürbe, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, haltbar 6 Wochen, zeitigt bisweilen etwas früher, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 216.)

Winter-Codlin.

(Winter-Küchenapfel.) Baum sehr reichtragend. Apfel grün, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 170.)

Witte Hennguwe.

(Weißer Hennegauer.) In seiner „Anleitung ꝛc." S. 122. sagt Freiherr von Aehrenthal darüber: „Mittelmäßig großer Sommerapfel, vortrefflich für den Landmann und Markt. Der Baum wächst lebhaft. Zeitigt im September, haltbar bis in den Winter."

Witte Peer-zoete.

(Blanke Peer-zoete, Weißer Birnsüßer.) Dem Grauwe Peer-zoete in Allem ähnlich, jedoch ohne die graueu und braunen Punkte und Striche, rein gelblich. (Knoop zu T. II.)

Witte Platte.

(Weißer Plattapfel.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, stark-kantig, öfters schief; Schale glatt, in der Reife weißlich, an der Sonnenseite hellroth, oder roth gestreift; ein gewöhnlicher Kochapfel. (Knoop zu T. V.)

Wyken Pippin.

(Warwickshire-Pippin, Girkin-Pippin, Arley; Pepping von Girkin, Pepping aus Warwick.) Zu Wyken bei Coventry aus einem französischen oder holländischen Kern gewonnener Baum, sehr gesund und reichtragend als Hochstamm, Zwerg und Spalier. Frucht klein, oval, an beiden Enden flach, dem Golden Pippin ähnlich, grünlich gelb mit braunen Flecken oder Wolken; Fleisch gelblich, mürbe, nicht sehr saftreich; vortrefflicher Tafelapfel. (Gard. Mag.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 396.) — Wird von Einigen als identisch mit Reinette Pomme Madame, von den Engländern aber als eine besondere Varietät betrachtet. Glaubt man aber dem Hort. Soc. Cat. von 1842, so scheint es, als ob alle deutschen Herrn zwei sehr verschiedene Aepfel mit einander verwechselten. Denn jener Catalog führt No. 886. einen Wyken-Pippin als selbstständigen Apfel mit obigen Synonymen und unmittelbar dabei einen Wyker-Pippin als Synonyme von Golden-Reinette an.

Yellow Ingestrie, Knight.

(Gelber Ingestrie-Pepping.) Hybrider Apfel von derselben Aussaat wie der Red Ingestrie gewonnen, diesem in allem Übrigen ähnlich, nur daß das Roth auf der gelben Schale fehlt. (Hort. Soc. Cat. No. 359; Diel III, 43, Dittrich I, 210 ꝛc.) Baum besser zu Zwerg als zu Hochstamm, früh- und reichtragend, mittelgroß.

Zoete Gulderling, Hovenier.

(Süßer Gulderling.) Baum sehr starkwüchsig, flachkronig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, etwas kegelförmig, oft nach oben etwas stumpf, schön fünfrippig; Schale fein, hell-grüngelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite ein rothes Bäckchen, Punkte fein, gelblich, im Gelben grün eingefaßt; Fleisch gelblich-weiß, locker, fein, nicht sehr saftig, süß-alantartig, lange haltbar, 2. Rangs. (Diel II, 27, Dittrich III, 25, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Zoete Kroon-Appel.

(Zoete Aagt; Süßer Sommer-Kronapfel.) Baum rasch- und starkwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, in der Regel walzenförmig, oft kegelförmig, oft fast birnförmig, mit krummer Spitze an dem Stiel; Kelchhöhle charakteristisch kesselförmig mit grünem Kelch, um ihn 8 — 10 starke Rippen, selten auch über die Frucht verbreitet; Schale fein, gelblich-grün, in der Reife citronengelb mit grünem Schimmer, an der Sonnenseite starkstreifig kermesinroth, dazwischen getüscht oder punktirt, Streifen bläßer an der Schattenseite; Fleisch gelblich, locker, weich, nicht sehr saftig, zuckerig-süß, fenchel- oder anisartig, angenehm duftend, 4—6 Wochen haltbar, roh gut, trefflich für die Küche. (Knoop; Diel III, 69.)

Zomer Kroon-Appel.

(Zomer Aagt, Tarw-Appel; Cousinot d'été, Cousinot tulpé, Couleur de Chair, Quisinot; Sommerkronapfel, Sommeragatapfel, Sommer-Cousinot.) Baum nur jung raschwüchsig, nicht groß, flatterkronig, in gutem, warmem Boden früh- und reichtragend. Frucht klein, zur Kugelform geneigt, um den Kelch feine Rippchen; Schale sehr dünn, ge-

schmeidig, gelblich=hellgrün, in der Reife blaß hellgelb, in der Sonne ringsum blaß kermesin-rothe Streifen, dazwischen an der Sonnenseite stark getuscht, im Rothen viele graue oder gelbliche Punkte; Fleisch schneeweiß, sehr fein, ziemlich fest, saftreich, weinsäuerlich=süß, zimmtartig, sehr wohlriechend, 6 Wochen haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs; zur Anpflanzung sehr empfehlenswerth. (Knoop, Duhamel, Manger, Christ, Diel VII, 91, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Zomer (Soomer -) Streepeling. (Sommerstreifling.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, rund, etwas kantig; Schale glatt, gelblich = weiß, auch wohl in etwas blaßroth (sic!) und dabei blaß carmesinroth gestreift. Zum Essen und Kochen, 2. Rangs. (Knoop zu T. V.)

IV. October — November.

Alexander.

Emperor Alexander, Russian Emperor, Aporta; Aporta Nalivia, Grand Alexandre, Gros Alexandre; Kaiser Alexander von Rußland, Korallenapfel.) Eine russische Varietät, angeblich aus der Ukräne, zur Gruppe der Ramboure oder Pfundäpfel gehörig, eßbar und sehr gut für die Wirthschaft. Frucht sehr groß, oft von 16 Zoll im Umfang, von unten nach oben abnehmend; Kelchhöhle groß; Stiel ½ Zoll lang; Schale grünlich-gelb, mit Roth und Orange schön marmorirt und gestreift; Fleisch gelblich-weiß, zart, saftreich, aromatisch. Baum auch in rauhen Lagen gut fortkommend, sehr tragbar als Hochstamm und Pyramide. Die Frucht hält sich nicht lange. (Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Trans.; Hort. Soc. Cat. No. 7; Flora and Pomona; Lindley; Rogers; Diel Forts. II, 65; Dittrich I, 179; Metzger, S. 48 (spricht gegen den Apfel); Lucas, S. 60 (preist und empfiehlt diesen Apfel); Dochnahl, S. 61.)

Alfreston.

(Alfriston, Newtown Pippin, Lord Gwydyr's Newtown Pippin, Oldakers New; Neustadts Pepping, Neuer von Oldaker.) Frucht groß, länglich, unregelmäßig; Kelchhöhle offen, ziemlich tief; Stiel kurz, tief eingesetzt; Schale blaßgrün, an der Sonnenseite mit Orange leicht verwaschen und mit Braunroth markirt; Fleisch weiß, zart, sehr erquickend, saftreich, säuerlich, fast so gut wie am Newtown Pippin. (Hort. Soc. Cat. No. 8.; Lindley; M'Intosh, p. 399.)

Altgelds Küchenapfel.

Gute, auch für den Landmann sich eignende Frucht, von schwach weinigem, aber nicht fenchelartigem Geschmack, gut für den Haushalt, nicht sehr lange haltbar. (Oberdieck Anleit. S. 138.)

Amtmannsapfel.

Baum sehr reichtragend, empfehlenswerth. Frucht groß, etwas breiter als hoch, ziemlich kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder starke Rippen; Schale zart, glänzend, wachsartig weiß-gelb, an der Sonnenseite kermesinroth kurz gestreift, dazwischen stark getuscht und punkirt, Stielhöhle fein berostet; Fleisch rosenröthlich-weiß, locker, saftreich, süß-weinsäuerlich, rosenartig, duftend, 4 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel syst. Verz. No. 496, Dittrich I, 17 ꝛc.)

Anis-Seed.

(Rival Golden-Pippin.) Apfel grün und gelb, flachrund, klein, für die Tafel, 2. Rangs, haltbar bis in den Januar. (Hort. Soc. Cat. p. 11.)

Autumn-Courtpendu.

(Englischer, gestreifter Kurzstiel, Herbst-Kurzstiel.) Baum anfänglich rasch, dann langsam wachsend, Krone halbkugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig-plattrund; Schale sehr zart, geschmeidig, hell-strohweiß, in der Reife hell-citronengelb, in der Sonne oft kurz abgesetzt rosenroth gestreift, dazwischen röthlich nur wie überhaucht, an der Schattenseite blässer gestreift, oft nur wie punktirt; Fleisch weiß-gelblich, sehr fein, locker, sehr saftreich, stark süß-weinsäuerlich, haltbar bis gegen Neujahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Cat. of Loddiges; Diel XII, 139, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Balderstone Seedling.

(Sämling von Balderstone.) Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 5.)

Balmanno-Pippin.

(Pepping von Balmanno.) Apfel grün und bräunlich, rundlich-eiförmig, klein, haltbar bis zum Januar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 24.)

Beauty of Kent.
(Kentish - Pippin; Schöner von Kent, Pepping von Kent.) Frucht mittelgroß, von unregelmäßiger Form; Kelchhöhle klein; Stiel kurz, dünn; Schale gelblich-grün, mit rothen Flecken, an der Sonnenseite glänzend roth mit gelben Streifen; Fleisch gelblich-weiß, fest, zart, erquickend, eine wahrhaft köstliche Frucht. (Encycl. of Gard.; Hort. Cult. Soc. No. 37; Lindley; Forsyth; M'Intosh, p. 399.)

Bec de lièvre.
(Hasenschnauze.) Apfel gelb, eiförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.) Vergleiche Hasenkopf und Hasenkopf von Lübben.

Belle Bonne.
(Guter Schönapfel, Schöner Guter.) Ein französischer, vortrefflicher Apfel, der Verbreitung überall verdient. Frucht groß, länglich; Kelch klein, flach; Stiel kurz, dünn; Farbe dunkelgrün, an der Sonnenseite leicht roth gestreift; Fleisch gelblich-weiß, von reichem, zuckerigem Geschmack; haltbar bis gegen Ende Januars. (Hortic. Trans.; Hort. Soc. Cat.; Rogers Fruit Cultivator; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 405.)

Belle de Vennes, *Hennau.*
Baum rasch- und starkwüchsig, sehr reichtragend. Apfel 2½ Zoll hoch, 3½ Zoll breit, rund-kugelförmig, etwas abgeplattet; Auge regelmäßig im Mittelpunkt; Stiel ½ Zoll lang, braun, am Einsatz dick; Schale an der Sonnenseite orangegelb mit Scharlachflammen, groß und klein, reich hellbraun punktirt. Fleisch weiß, fest, saftreich, lieblich-säuerlich, aromatisch, erquickend, vortrefflich. (la Belgique horticole.)

Belle du Hâvre.
(Reinette du Hâvre; Schöner Süßapfel von Havre, Schöne von Havre, Renette von Havre.) Frucht groß, viel breiter als hoch, plattrund, um die Kelchhöle einige Erhabenheiten, Stielhöhle tief, berostet; Schale hellgrün, in der Reife gelblich-grün, Sonnenseite feurig roth verwaschen; Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, nicht sehr saftreich, schwach säuerlich-süß, 3—4 Wochen haltbar, gut für Rohgenuß und Haushalt. (Duhamel Vol. V, L. 68, Dittrich III, No. 121, Cat. von A. Wilhelm, Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Belvedère.
(Großer Mußapfel.) Baum starkwüchsig, groß, reichtragend. Frucht sehr groß, platt, oft nach oben etwas höher und gespitzt, breitkantig gerippt; Schale trüb gelblich grün, an der Sonnenseite und rings um den Kelch blutroth verwaschen, an der Schattenseite streifig, im Rothen wenige Punkte; Fleisch weiß, fein, locker, nicht sehr saftig, süß, veilchenartig, 6 Wochen haltbar, trefflich für die Küche. (Diel III, 90, Dittrich I, 549, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Ben Lomond.
Apfel grün und gelb, länglich, groß, haltbar bis zum Januar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 51.)

Berliner Apfel.
Nach dem Bilde ist der Apfel mittelgroß, kugelförmig, um die Kelchhöhle gefältelt; Schale rings um die Kelchhöhle, in der Stielhöhle und auf einem Theil der Schattenseite hellgrünlich-gelb, an der Sonnenseite stark roth, darin undeutlich dunkler gestreift, an einzelnen Stellen nur auf dem Gelb gestreift. Knoop sagt darüber: „Eine schöne Frucht von festem Fleisch, jedoch annehmlich, genugsamem Saft und gutem Geschmack, weder süß noch sauer, sondern gemäßigt, haltbar bis in den Mai, also ein sehr guter Winterapfel.“ (Knoop II, No. 105.)

Bernhardiner.
Baum groß, reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, platt, breit, die Kelchhöhle verengt durch Falten und Fleischwärzchen; Schale sehr fein, durch jeden Druck beschädigt, bleich strohgelb, oft um die Stielwölbung einige blaßrothe Streifen, in der Stielhöhle strahlenförmige Rostfarbe; Fleisch weiß, lederartig zähe, locker, saftreich, stark weinsauer, bis zu Weihnachten haltbar, gut für die Küche. (Diel II, 209, v. Aehrenthal rc.)

Betley - Codlin.
Apfel gelb und braunroth, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 153.)

Bland Rose.
(Sanfte Rose.) Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Blangy, de.
Apfel gelb, fast eiförmig, klein, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Böblinger Citronenapfel.
Ein mittelgroßer, zarter, schöner Herbst-Rosenapfel; schätzbar für Rohgenuß und Haushalt. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 42.)

Bödikers Liebling, Bödiker.
Bastardapfel vom Rothen Sommer-Rambur

und dem Weißen Sommer-Calville, an Geschmack dem Grafensteiner sehr ähnlich, nicht völlig so saftreich, aber stärker quittenartig gewürzt. (Oberdieck Anleit. S. 142.)

Bourassa.

(Barossa.) Apfel braunröthlich und roth, kegelförmig, mittelgroß, sehr gut für die Küche, 2. Rangs, für die Tafel, haltbar bis zum Januar. (Hort. Soc. Cat. p. 8.)

Bowes's Nonesuch.

(Sondergleichen von Bowes.) Apfel grün, gestreift, rundlich, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 490.)

Braddick's Nonpareil.

(Ditton Nonpareil; Unvergleichlicher von Braddick, Unvergleichlicher von Ditton.) Zu Thames Ditton von H. Braddick aus Saamen vom Old Nonpareil erzogen. Frucht von der regelmäßigen rundlichen Form dieser Gruppe; Stiel auffallend und charakteristisch kurz; Kelch ziemlich klein; Farbe um den Stiel grün, an der Sonnenseite bräunlich-roth; Fleisch gelblich, angenehm saftig, sehr wohlschmeckend, bis in den Januar haltbar. (Hort. Soc. Cat. No. 465; Hort. Trans.; Encycl. of Gard.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 403; Dittrich I, 267, Oberdieck, v. Aehrenthal &c.)

Brandenburgs Cousinot.

(Der Brandenburger.) Dem Landwirthe allgemein zu empfehlender Baum. Frucht groß, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale geschmeidig, gelb, rings um die Stielwölbung kurz roth gestreift, dazwischen getuscht, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch markig, saftreich, süß-weinartig, alantartig gewürzhaft, stark duftend, 6 Wochen haltbar, recht gut zum Rohgenuß, für Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 525, Dittrich I, 158, v. Aehrenthal &c.)

Braunschweiger Tafel-Rambur.

Apfel dem Alexander in der Färbung so ziemlich ähnlich, fast noch bunter und lebhafter geröthet, mehr Rosenapfel als Rambur, mittelgroß und groß, Bauch ziemlich in der Mitte, Kelch geschlossen, flach vertieft, feinkantige Erhabenheiten über die ganze Frucht; Fleisch weiß, oft schwach rosenroth, fein, mürbe, schwach weinig-zuckerig, fein alantartig, trefflich für Tafel und Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 168.)

Bridgewater Pippin.

(Pepping von Bridgewater.) Apfel gelb mit Braunröthlich, calvilleförmig, groß, haltbar bis zum Januar, 2. Rangs, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 87.)

Bringewood Pippin, *Knight.*

Ein hybrider Apfel, entstanden aus einem Kern des Harvey Pippin befruchtet mit den Pollen vom alten Golden-Pippin. Frucht fast mittelgroß, kugelförmig; Kelchhöhle klein, offen; Stiel kurz; Schale schön goldfarben, voll weißer großer Punkte, an der Sonnenseite bräunlich-roth; Fleisch sehr fest und mürbe, saftreich, duftend, erhaben parfümirt, bis in den März haltbar. (Hort. Soc. Cat. No. 88.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 401.)

Broughton.

Apfel gelb und roth, rundlich eiförmig, klein, haltbar bis zum Januar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 92.)

Brustapfel.

Baum rasch- und starkwüchsig, groß, sehr reichtragend, überall empfehlenswerth. Frucht groß, von der Form des Zehendhebers, kugelförmig, nach oben stärker abnehmend, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache kantartige Erhabenheiten; Schale fein, etwas zäh-fettig, hellgrün, in der Reife gelb, rundum mit abgesetzten Kermesinstreifen, dazwischen verwaschen und bespritzt, Punkte fein, weißgrau, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch gelblich-weiß, locker, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, fein duftend, bis in den Winter haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel V, 158, Lucas, Cornely &c.) Altmeister Diels Wunsch, den wahren Namen dieses schätzenswerthen Apfels zu erfahren, scheint noch nicht in Erfüllung gegangen zu sein, weil alle Pomologen darüber schweigen. Vergleiche den Bossom Apple.

Buchholzer Calville.

(Calville de Buchholz.) Baum mittelgroß, reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, gleichhoch und breit; Schale gelb, an der Sonnenseite wenig geröthet; Fleisch gelblich, fein, zart, saftig, süß-säuerlich, erdbeerartig, haltbar bis in den December, gut für Tafel und Haushalt. (Mäschen Beschr. I, No. 14, Dittrich III, No. 7.)

Bunter Langhanns.

Baum sehr raschwüchsig, tragbar. Frucht mittelgroß und groß, walzenförmig, flachbauchig, bisweilen so breit wie hoch, immer an einer Seite etwas höher, meistens um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen; Schale fein, etwas geschmeidig, grünlich gelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne rundum mit Kar-

min gestreift und stark punktirt oder gespritzt, in der Stielhöhle mehr oder minder rauher zimmtfarbiger Rost; Fleisch rosenröthlich-weiß, feinkörnig, fest, saftreich, fein weinsäuerlich-süß, rosenartig gewürzhaft, fein duftend, haltbar bis Weihnachten, gut für die Tafel, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel IV, 28, von Aehrenthal.)

Bunter Prager.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, breit- und flachkronig, spät- aber reichtragend. Frucht groß, plattrund, flachgerippt, Kelch geschlossen, lang, grün; Schale glatt, fast zäh-fettig, strohweiß mit grüner Stielhöhle, in der Reife hochcitronengelb, durchaus kermesinfarbig kurz gestreift, dazwischen stark getuscht; Fleisch weiß, weich, locker, saftreich, weinartig süß, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 98, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.)

Burns's Seedling.

(Sämling von Burns.) Apfel gelb und roth, rundlich, groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 102.)

Burr Knot.

(Burr-Apple; Blettenapfel, Stecklingsapfel.) Baum wächst leicht aus Stecklingen. Apfel gelb, rundlich, groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 103.)

Calville aromatique.

(Gewürz-Calville.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, an warmem Stand und in trocknem Boden früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, etwas länglich, nach oben stark abnehmend, mit 5 ungleichen Rippen; Schale fein, zähe, trüb hellgrün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite breite, trüb-blutrothe und schwächere bleichrothe Streifen, wenige bräunliche Punkte und schwarzgerandete Rostflecken; Fleisch weißlich, sehr fein, markig, saftreich, veilchenartig-gewürzhaft, ohne Säure, 5—7 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, 3; Dittrich I, 21, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Calvilleartiger Winter-Rosenapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, platt-kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Falten und flache Erhabenheiten; Schale zart, glänzend, gelblich-weiß, in der Reife hochgelb um die Kelchwölbung, sonst ringsum purpurroth verwaschen, Punkte fein, gelblich, Stielhöhle mit Rostfarbe; Fleisch gelblich-weiß, mit rother Ader um das Kernhaus, fein, markig, ziemlich saftreich, fein himbeerartig-zuckerig, gewürzhaft, duftend, haltbar bis ins Frühjahr, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel XII, 67, Dittrich I, 159.) Vergleiche den Großen gestreiften Wintertäubling.

Calville blanche d'automne.

(Weißer Herbst-Calville.) Baum mittelgroß, breitkronig, etwas spät reichtragend. Frucht mittelgroß, walzenförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch Erhabenheiten; Schale dünn, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldgelb, Punkte bräunlich; Fleisch weiß, zart, saftreich, süßlich-sauer, erdbeerartig, bis in den Februar haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 29, Sickler, Dittrich I, 26, v. Aehrenthal rc.)

Calville de Laumont.

(Laumonts-Apfel.) Varietät von dem Weißen Winter-Calville, aber noch größer als dieser mit stärker hervortretenden Rippen, und, sagen Andere, an Güte ihm überlegen. Frägt man die deutschen Handelsverzeichnisse, so scheint diese schätzbare Frucht hier kaum dem Namen nach bekannt zu sein. (Couverchel p. 440; Dittrich III, No. 163.)

Calville de Rose.

(Lothringer bunter Gülderling, Rosen-Calville, Früher Rosen-Calville.) Baum ungemein raschwüchsig, sehr reichtragend; Frucht mittelgroß, Form und Rippen calvilleartig; Schale glatt, wachsartig strohweiß, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite rosenroth leicht verwaschen, oft nur gefleckt, selten wahre Punkte im Gelben. Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich-süß, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IV, 16, Dittrich I, 83, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.)

Calville éclatante.

(Pracht-Calville.) Baum trefflich auf Johannisstamm als Zwerg, reichtragend, gegen Frühlingsfröste hart. Frucht ziemlich groß, plattgedrückt, sehr schwach gerippt; Schale weißlich-grün, Sonnenseite roth überhaucht; Fleisch für Rohgenuß und Haushalt von mittlerer

Güte. (Schmidberger Beitr. III, 40, Dittrich III, No. 122.)

Calville flamense.

Nach der Abbildung erscheint die Frucht ziemlich groß, unregelmäßig kegelförmig, an einer Seite bedeutend höher und dickbauchiger, grünkelchig, um die Kelchhöhle vielfach ungleich gerippt und gebeult, ebenso bis zum Stiel hinab; Schale gelb, überall bunt durcheinander roth getuscht, geflammt, gestreift, gestrichelt und punktirt. Knoop nennt sie „eine unvergleichlich schöne Frucht, von nicht vielem Saft, aber herrlichem Weingeschmack, nach Weintrauben, und schneeweißem sanften Fleisch ɩc.; ihr Werth geht vielen andern Aepfeln vor ɩc.". Haltbar bis ziemlich in den Winter hinein. (Knoop II, 87.) Vergleiche damit den Calville jaune rayée d'automne, der für identisch ausgegeben wird.

Calville glacée.

(Calville glace.) Frucht groß, hoch, Bauch in der Mitte, nach oben verjüngt, mehr hoch als breit, um die Kelchhöhle starke Falten und Beulen, in der Stielhöhle eine Fleischwulst und etwas Rostfarbe; Schale hochgelb, Sonnenseite goldartig, mit feinen karminrothen, stellenweise zusammenfließenden Punkten und Strichen, zuweilen feine Rostfiguren. (Dittrich I, 517.) Mehr wußte der eifrige Dittrich vor 17 Jahren über diesen interessant erscheinenden Apfel nicht zu sagen, die Tradition läßt ihn im October und November reifen, wo haben Neuere näheres darüber?

Calville rouge d'hiver.

(Großer rother Winter-Calville.) Frucht groß, länglich-rund, fast walzenförmig, um die Kelchhöhle sehr regelmäßige Falten, einzeln auch bis an und über den Bauch, oft an einer Seite kaum bemerkbar höher; Schale um die Kelchhöhle und stellenweise um den Stiel gelb, sonst roth verwaschen und darin mehr oder minder deutlich gestreift; Fleisch weiß, fest, nicht sehr saftreich, erhaben weinsäuerlich, haltbar bis in den Januar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 81.) Vergleiche den Calville rouge longue d'hiver.

Calville rouge d'hiver.

(Kleiner rother Winter-Calville.) Frucht mittelgroß oder klein, schön kugelförmig, um die Kelchhöhle, bis an und auch über den Bauch sternförmig, mehr oder minder tief gerippt; Schale gelb, diese Farbe jedoch nur in der Stielhöhle und an großen Stellen um die Stielwölbung sichtbar und auch hier von einzelnen rothen Streifen durchzogen, sonst roth, darin mehr oder minder deutlich gestreift; Fleisch gelb, unmittelbar unter der Schale röthlich, brüchig, nicht sehr saftreich, haltbar bis gegen Ostern, gut für Tafel und Haushalt. (Knoop II, No. 82.)

Calville royale d'hiver.

(Königlicher Winter-Calville.) Frucht, nach der Abbildung, mittelgroß, fast kugelförmig, eine Seite bedeutend höher als die andre, um die Kelchhöhle beulig gerippt, sonst glatt; Schale gelb, an einer Hälfte kurz abgebrochen, fein roth gestrichelt. Knoop sagt darüber nur: „Wird reif im October, gleicht den anderen Calvillen an Fleisch, Saft und Geschmack, und übertrifft sie fast einigermaßen, muß aber im Winter wohl aufbehalten werden, sonst wird er bald untüchtig und abgeschmackt." (Knoop II, No. 85.)

Cambusnethan Pippin.

(Winter red streak, Watch-Apple; Pepping von Cambusnethan, Rother Winterstreifling, Wachtapfel.) Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 120.)

Campagne douce.

(Süßer Feldapfel.) Apfel braunröthlich, rundlich, klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 9.)

Cardinal blanc flambant.

(Geflammter Weißer Cardinal; Zinks Weißer Cardinal?) Baum groß, in cultivirtem guten Boden früh- und reichtragend. Frucht groß, platt, nach oben etwas abnehmend, flach- und stark gerippt, oft in der Rundung verschoben; Schale fein, zäh-fettig, gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite leicht feurig-roth geflammt, oder getuscht, wenige graue Punkte, hellgraue Rostflecken, feine Rostfiguren; Fleisch grünlich-weiß, feinkörnig, saftreich, süß-weinsäuerlich, haltbar bis tief in den Winter, gut für die Tafel, trefflich für die Küche. (Zink, Christ, Diel IV, 92, Oberdieck, Dittrich I, 196, v. Aehrenthal, Hinkert ɩc.)

Cardinal rouge, le.

(Rother Cardinals-Apfel, Breitling.) Baum groß, in gutem Boden früh- und reichtragend. Frucht groß, platt, durch breite Rippen oft etwas in die Breite verschoben; Schale fein, geschmeidig, stark beduftet, blaßgrün, in der Reife gelbgrün, an der Sonnenseite mit hellem Blutroth verwaschen, oft nur mit klei-

nen rothen Backen, darin weißliche Punkte, seltener gelbgraue Rostflecken; Fleisch grünlich-weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, mit Rosen- oder Veilchenduft, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 9; Christ, Sickler, Diel III, 94, Oberdieck, Dittrich I, 178, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Carmin-Calville.

(Kasseler Rambur.) Baum sehr raschwüchsig, Krone kugelförmig, ziemlich reichtragend, gut nur auf Wildling, am besten als Zwerg. Frucht groß, bald kugelförmig, bald hoch und stumpfgespitzt, ungleich gerippt, Schale glatt, zart, hellgrün, in der Reife gelb, in der Sonne ganz mit Carminroth dunkel überzogen, oft schwärzliche Rostflecken und braune Rostfiguren, viele hellröthliche Punkte. Fleisch oft sehr tief hinein rosenroth, fein, markig, saftreich, erhaben weinartig-süß, himbeerartig gewürzhaft, bis tief in den Winter haltbar, für die Tafel, 1. Rangs. (Diel, Dittrich I, 25, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Lucas ꝛc.)

Casparapfel.

Ein großer, schöngestreifter, früher Winterapfel, als Mostapfel sehr geschätzt. Der Baum soll sehr fruchtbar sein. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 124.)

Catline.

(Catline of Maryland, Gregson; Maryland-Apfel.) Apfel gelb und roth, plattrund, klein, haltbar bis zum Januar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 129.)

Cellini.

Apfel im Allgemeinen den Nonesuch ähnlich, grün und roth, plattrund, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 132.)

Champagner Weinapfel.

Baum sehr groß, fast jährlich sehr reichtragend, gut in jedem Stand und Boden, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, rund, Kelchhöhle flach, Stiel kurz und dick; Schale ganz roth, mit dunkleren Streifen geflammt, Punkte ringsum, stark, weißlich; Fleisch weiß mit röthlichen Adern durchzogen, körnig, mild, sehr saftreich, weinartig, roh genießbar, gut für die Wirthschaft, eine der vorzüglichsten für Weinbereitung. (Christ H.W.B. 116, Dittrich I, 447.)

Character of Drap d'or.

(Renet Drap d'or, Reinette Drap d'or, Drap d'or; Charakterapfel, Charakter-Renette, Gestrickte Renette, Netzrenette.) Baum sehr raschwüchsig, groß, hochkronig, in gutem Boden und warmer Lage früh-, reich- und guttragend. Frucht groß, plattrund, um die Kelchhöhle rippenartige Erhabenheiten, durch sanfte und breite Rippen meistens etwas in der Rundung verschoben, oft durch stärkere Rippen auch in der Breite; Schale fein, citronengelb, an der Sonnenseite goldschillernd, charakteristische feine, gelbgraue Rostfiguren in mancherlei Formen über die ganze Frucht, vorzüglich gedrängt um die Stielwölbung; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, stark aber fein weinsäuerlich; spät vom Baum genommen bis tief in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Knoop; Diel V, 89, Christ, Dittrich I, 214, Cornely ꝛc.) Wird sehr häufig mit der Reinette filée oder marbrée verwechselt, zuweilen identificirt, scheint aber doch ein eigener Apfel zu sein. Metzger, Lucas ꝛc. sprechen offenbar unter diesem Namen von dem letzteren.

Charlotte, de.

Apfel grün, plattrund, mittelgroß, gut für Weinbereitung; (Hort. Soc. Cat. p. 11.)

Chaudière.

Apfel grün, rundlich, klein, lediglich gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 137.)

Citronatapfel.

(Französischer Gulderling?) Baum langsam wachsend, mittelgroß, reichtragend; auf Wildling schön als Zwerg. Frucht mittelgroß oder groß, länglich, fast walzenförmig, bisweilen kugelförmig, häufig mit ungleichen Hälften, um den Kelch feine Rippchen, sanfte Erhabenheiten über die Frucht; Schale sehr glatt, dünn, grünlich-hellgelb, in der Reife citronengelb, feine Punkte, oft auch kleine Rostfiguren; Fleisch weiß-gelblich, ziemlich fest, feinkörnig, saftreich, weinartig-süß, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VIII, 26, Dittrich I, 78, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Cley Pippin.

(Pepping von Cley.) Apfel gelb, rundlich, klein, für die Tafel, 1. Rangs, haltbar bis zum April. (Hort. Soc. Cat. No. 145.)

Cludius weißer früher Spitzapfel.

Baum reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, calvilleartig geformt; Schale glatt, geschmeidig, wachsartig-gelb, oft mit Rostfiguren, Stielhöhle oft rostfarbig; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuer-

lich, schwach duftend, 3—4 Wochen haltbar, gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 516, Dittrich I, 75, von Aehrenthal rc.)

Coccagee.

Apfel gelb, eiförmig, mittelgroß, für Weinbereitung schon von Alters her äußerst hoch geachtet, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 150.)

Coeur d'âne.

(Eselsherz.) Apfel für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 11.)

Coquerel plat.

(Plattapfel von Coquerel.) Ein Apfel für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 11.)

Cornely's neuer Veilchenapfel.

Frucht mittelgroß, rund-breitbauchig, oft etwas hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder deutliche Rippen; Schale geschmeidig, hellgelb, um die Stielwölbung röthlich und mit kleinen Streifen besetzt, in der Stielhöhle rostfarbig, Punkte häufig aber undeutlich; Fleisch fein, markig, saftreich, weinig-veilchenartig-süß, duftend, gut zum Rohessen und für den Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 535, Dittrich I, 154.) Zu bemerken ist, daß C. Cornely's sehr schätzbares Werk „der Niederrheinische Obstgarten rc. 2. Aufl. 1852" diesen Apfel nicht erwähnt. Nebenbei darf man wohl auch bemerken, daß die Herren Pomologen sämmtlich einen Zahn auf das y zu haben scheinen, indem sie stets Corneli statt Cornely schreiben. Solcher Purismus kann zu Irrthümern Anlaß geben und Deutschland kann gewiß auch mit dem y bestehen.

Costard-(Coustard-)Apple.

(Catshead, Englischer Backapfel, Englischer Costardapfel, Katzenkopf.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, flachkronig, sehr reichtragend; Frucht groß, mehr plattrund als kugelförmig, unregelmäßig gerippt; Schale dünn, zart, weißlich-strohgelb oder grünlich-weiß, an der Sonnenseite sanft kermesinfarbig gestreift und getuscht, mitunter braune Warzen, im Gelben einzelne Punkte; Fleisch gelblich-weiß, weich, markig, saftreich, fein rosenartig, süßweinsäuerlich, 3—4 Wochen haltbar, Tafel- und Küchenapfel 1. Rangs. (Mawe, Hanbury, Hort. Soc. Cat. No. 130, Diel, Dittrich III, 5, Lucas, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Coul Blush.

Baum sehr tragbar. Apfel gelb und roth, kegelförmig, mittelgroß, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 184.)

Court of Wick Pippin.

(Golden Drop, Knightwick Pippin, Fry's Pippin, Wood's Huntingdon, Philipp's Reinette, Wood's new transparent, Weeks's Pippin, Yellow; Goldrenette, Goldtropfen, Pepping von Fry, Pepping von Weeks, Pepping von Knightwick.) Ein Sämling vom Golden Pippin aus Somerset. Baum ungemein hart und auch an den kältesten Standorten reichtragend. Frucht klein, oval, an beiden Enden flach; Kelchhöhle groß, offen, mit rückwärts gebogenem Kelch; Stiel kurz, dünn; Schale gelblich-grün, an der Sonnenseite orangefarbig, leicht mit Roth verwaschen; Fleisch beim Pflücken blaßgelb, auf dem Lager tief orange, Geschmack vortrefflich; haltbar bis in den April. (Pom. Mag.; Hooker's Pom.; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 187.; Lindley, Rogers, Forsyth, M'Intosh p. 400; Dittrich III, 73.) Unter No. 188. erwähnt der Hort. Soc. Cat. auch einen Scarlet Court of Wick, ohne alle weitere Angabe.

Cowarn Queening.

Baum sehr reichtragend. Apfel grün und roth, fast eiförmig, klein, haltbar bis zum April, für Tafel und Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 606.)

Damelot.

Apfel gelb, rundlich, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Danziger Kantapfel.

(Dantziger Kant-Appel, Roode Kant-Appel; Rother Kantapfel, Himbeerapfel, Winterhimbeerapfel, Rother Calville, Winter-Calville, Rother Winter-Calville, Grünrother Calville, Rother Stettiner, Kohlapfel, Winterrosenapfel, Braunrother Winter-Calville, Rosenapfel, Geisburger, Ulsterapfel, Calvillartiger Winter-Rosenapfel, Rother Apollo, Bentleber Rosenapfel, Florentiner, Rother Liebes-Apfel, Paradiesapfel, Rother Wulstling, Rubiner, Tiefbutzer, Schmutzer, Apfelmuser, Rother Zwiebelapfel rc.) Baum raschwüchsig, groß, mit unregelmäßiger Krone, reichtragend, in warmem, gutem Boden, auch trefflich als Zwerg und als Spalier. Frucht groß, etwas platt, nach oben mehr oder minder abnehmend, gerippt;

Schale fein, zähe=fettig, mit Duft überlaufen, blaß hellgrün, in der Reife schön citronengelb, in der Sonne fast durchaus blutroth, bräunliche Punkte, oft schwarzbraune Rostflecken. Fleisch weiß=grünlich, fein, weich, markig, saftreich, fein weinsäuerlich=süß, gewürzhaft, bis in den December haltbar, für Tafel, Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Knoop; Dittrich I, 159, Diel, Hinkert, Lucas, Grätzer Baumschule, Metzger, v. Aehrenthal, Oberdieck ꝛc.) Von Allen weiß keiner mit Bestimmtheit zu sagen, ob unter diesem Heere von Namen wirklich nur ein Apfel verborgen ist oder deren mehrere gemeint sind: das klingt sehr erbaulich!

Deutsche Schafsnase.

(Leichter Matapfel, Große Schafsnase, Weiße Schafsnase, Grüne Schafsnase, Gelbe gestreifte Schafsnase, Gelbe Schafsnase, Hundsnase, Schafkopfapfel, Frauenapfel, Pfundapfel, Haferapfel, Schalenapfel, Großer Weinapfel, Spitzbreitling, Spitzapfel, Mäßleapfel, Wanzenapfel, Frauenschenkel, Paradiesapfel, Herbststreifling, Streifling, Würzburger, Wieslocher, Grüner Matapfel, Chaussee=Apfel, Gelnapfel, Gelnhauser=Apfel, Strohapfel, Berlinerapfel, Schlotterapfel, Königsapfel, Großer Winterkleiner, Karthäuser, Strohmer, Mannsfelder, Egger, Sauracher, Kläpperling, Süßer Hohlbutz, Gestreifter Calville, Konstanzer, Mostelzer, Schlebels=Apfel; [Roßkopf, Hutschberger, Rothe Schafsnase, Winterschafsnase, Rother Tafetapfel.]) Die in [ ] sind Farben= und Formspielarten davon. Baum starkwüchsig, ziemlich groß, sperrig=breitkronig, in jeder Lage und jedem Boden, auch in rauhen Gegenden sehr tragbar, dem Landwirthe sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, hochgebaut, gleichbreit und hoch, an einer Seite höher, um die Kelchhöhle viele Falten, flache Rippen über den Bauch verunstalten oft die Rundung, in der Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Schale glänzend, in der Reife gelb, an der Sonnenseite abgebrochen roth gestreift, dazwischen stärker oder schwächer roth getuscht, Punkte im Rothen weiß, im Gelben braun; Fleisch locker, leicht, saftig, weinsäuerlich, haltbar bis Weihnachten, roh nicht übel, trefflich für Haushalt, Küche, Weinbereitung und Markt. (Christ Pomol. I, 237, Metzger Kernobstſ. des Südl. Deutschland, S. 24.)

Doctor.

(Dewit, White Doctor, Yellow Doctor; Doctors=Apfel, Gelber Doctors=Apfel, Weißer Doctorsapfel.) Apfel gelb und gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 207.)

Dollar's Kernel.

(Kernapfel von Dollar.) Apfel gestreift, fast eiförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 22.)

Double Paradys.

(Doppelter Paradiesapfel.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 13.)

Dowell's Pippin.

(Pepping von Dowell.) Ein Sämling vom Ribston Pippin zu Bray Grove in Berkshire, vor 1820; eine vortreffliche, dennoch wenig bekannte Tafelfrucht, in jeder Hinsicht dem Ribston Pippin ähnlich. (Hort. Trans.; Lindley; M'Intosh, p. 399.)

Downton Pippin, *Knight.*

(Downton, Knight's Golden-Pippin, Elton Golden Pippin, Knight's Pippin, Saint Mary's Pippin; Goldpepping von Knight, Goldpepping von Elton, Pepping von Knight, Pepping der Heiligen Marie, Marienapfel, Muttergottesapfel.) Ein hybrider Apfel aus der Befruchtung vom Orange-Pippin mit dem Pollen vom Golden Pippin. Baum sehr reichtragend. Frucht von der Größe des Golden Pippin, cylinderförmig, an beiden Enden flach; Kelchhöhle groß, offen; Stiel kurz; Schale gelb, reich gesprenkelt; Fleisch gelblich, saftreich, säuerlich, erquickend, vortrefflich. (Hort. Soc. Cat. No. 217; Pom. Hereford.; Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Lindley; Forsyth; Rogers; M'Intosh, p. 339; Diel, Hinkert, Grätzer Baumschule, Dittrich I, 296, v. Aehrenthal, Oberdieck, Lucas ꝛc.) Vergleiche Knight's Pippin, Nov. Dec.

Doyenné.

(Dechants=Apfel.) Apfel gelb, rundlich, groß und sehr groß, sauer, haltbar bis zum Februar; für Weinbereitung? (Hort. Soc. Cat. No. 218.) Eine Vergleichung dieser und der Beschreibung des Decanatapfels berechtigt zu dem Glauben, daß beide sehr verschiedene Früchte seien; indessen muß man bekanntlich in

solchen Dingen — ein wenig Thomas bleiben, so lange nur **Beschreibungen** vorliegen.

Drap d'or.

(Bay-Apple; Bonne de Mai; **Goldzeugapfel, Goldbrauner Apfel, Guter Maiapfel.**) Apfel gelb, rundlich, groß, haltbar bis zum Januar?, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 219.) Dabei scheint irgendwo ein kleiner Wirrwarr sich eingeschlichen zu haben. Ist es eine Reinette drap d'or? Woher kommt die Benennung Bonne de Mai, wo vom **Mai** gar nicht die Rede ist?

Dubbelde roode zoete Joopen.

(**Doppelter rother süßer Hiefenapfel.**) Unterscheidet sich von dem Roode zoete Joopen nur durch mehr Größe und häufig durch einen mehr kantigen Bau. (Knoop zu T. V.)

Duke of Beaufort's Pippin.

(**Pepping des Herzogs von Beaufort.**) Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Januar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 14.)

Duncan.

(Lord Duncan.) Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 14.)

Dutch Codlin.

(**Holländischer Kochapfel; Niederländischer Kochapfel.**) Eine Niederländische Varietät. Baum nicht sehr groß, aber starkholzig, in der Jugend wenig, im Alter sehr reichtragend. Frucht sehr groß, länglich, hervorragend gerippt; Kelchhöhle klein, tief; Stiel kurz, dick; Schale gelb, in der Reife orangefarbig; Fleisch weiß, ziemlich trocken, säuerlich, vortrefflich für die Küche. (Hort. Soc. Cat.; Forsyth; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 399.)

Early Nonpareil.

(New Nonpareil, Large Nonpareil, Stagg's Nonpareil, Hick's Fancy; **Früher Nonpareil, Neuer großer Englischer Nonpareil, Hick's Liebling, Stagg's Unvergleichlicher.**) Baum raschwüchsig, groß, früh- und reichtragend, auch als Zwerg trefflich. Frucht mittelgroß oder groß, plattrund, selten kugelförmig, selten um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen, selten Rostfarbe in der Stielhöhle; Schale glatt, hell- oft grasgrün, in der Reife hellcitronengelb, an der Sonnenseite bald goldartig, bald röthlich leicht überhaucht oder kermesinroth gefleckt, Punkte fein, bräunlich, an der Sonnenseite oft Anflüge von bräunlichem Rost; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, erhaben weinartig, gewürzhaft, bis in's Frühjahr haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 467, Encycl. of Gard.; Lindley, Rogers; M'Intosh p. 403; Diel XXI, 115, Dittrich I, 285.) Mit Wick's Fancy wohl zu vergleichen. Auch scheint bei den Deutschen im Vergleich zum Scarlet Nonpareil noch einiger Zweifel zu herrschen.

Early Pomeroy.

(**Früher Pomeroy.**) Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 32.)

English Codlin.

(**Englischer Kochapfel.**) Diese alte, treffliche Varietät Englands ist in neuerer Zeit sehr selten geworden, indem man den Fehler beging, sie, anstatt durch Veredlung auf Wildling, durch Senker und Stecklinge zu vermehren. Sie verdient Aufnahme in alle Obstgärten, vortrefflich für die Küche. (Langley; Ray; Lindley; Rogers; Forsyth; M'Intosh, p. 399.)

Enkelde Griel.

(**Die Einfache Grete, Gretchenapfel.**) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, etwas länglich, kantig, schief; Schale glatt, in der Reife gelb, an der Sonnenseite roth; ein guter Kochapfel. (Knoop zu T. V.)

Erzherzog Franz, Schmidberger.

Sämling vom Weißen Winter-Calville. Frucht mittelgroß, etwas platt gedrückt, um die Kelchhöhle feine Rippen; Schale zart, fein, weiß, an der Sonnenseite leicht geröthet, wie der Winter-Taffetapfel; Fleisch weiß, sehr fein, körnig, weinsäuerlich, haltbar bis in den Januar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Schmidberger Beitr. IV, 145, Dittrich III, No. 9.)

Erzherzog Ludwig, Schmidberger.

Sämling vom Rothen Winter-Calville. Frucht hochaussehend, gegen den Kelch spitz zulaufend, calvilleartig gerippt, Schale größtentheils roth; Fleisch von vorzüglich feinem Calville-Geschmack. (Schmidberger Beiträge zur Obstbaumzucht, III, 102, Dittrich III, No. 8.)

Essex Pippin.

(**Pepping von Essex.**) Apfel gelb, rund, klein, haltbar bis zum März, nahe verwandt mit dem Goldpepping, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 239.)

Eyachthäler Streifling.

(**Gäßlesapfel.**) Dieser, aus einer rauhen Gegend stammende Apfel bildet einen mittelgroßen Baum, blüht 8 Tage später als alle an-

dern Apfelbäume, und zwar erst nachdem er schon halb belaubt ist, er trägt jährlich sehr reich. Als Tafelapfel von minderm Belang, aber als recht guter Most- und Wirthschaftsapfel von hohem Werth. (Lucas, Kernobstsorten Würt. S. 126.)

Eyer-Appel.

(Eierapfel.) Baum starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, eiförmig; Schale glatt, in der Reife gelblich-weiß, zuweilen an der Sonnenseite sanft geröthet, für die Tafel, 2. Rangs. (Knoop zu T. V.)

Fair Maid of France.

(Schönes Franzosen-Mädchen.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Fenouillet drap d'or.

(Duhamel's Fenouillet jaune, Goldartiger Fenchelapfel, Gelber Fenchelapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht klein, fast kugelförmig, selten platt, um die Kelchhöhle flache Erhabenheiten; Schale fein-rauh, hellgelb, in der Reife goldgelb, in der Sonne durchaus mit dünnem, rauhen, zimmtfarbigen Rost marmorartig bedeckt, im Schatten nur Rostanflüge und meistens statt der Punkte Roststreifen; Fleisch gelb, ziemlich fest, nicht saftreich, erhaben zuckerig, lieblich duftend, 4—6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Duhamel; Diel VIII, 143, Oberdieck, Dittrich I, 395, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Flambeau.

(Feuerfarbiger Streifling, Fackelapfel.) Baum starkwüchsig, groß, breit halbkugelkronig, etwas spät sehr reichtragend. Frucht groß, plattrund, selten etwas kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte Erhabenheiten, hier selten Beulen; Schale zähfettig, gelblich strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonne größtentheils mit Feuerroth theils verwaschen, theils flammenartig gestreift, im Schatten auch theilweise rein- und grobstreifig; wahre Punkte selten; Fleisch weiß, weich, locker, saftreich, fein weinsäuerlich; 8—10 Wochen haltbar, gut für Rohgenuß, Küche, Markt, vortrefflich für Weinbereitung. (Diel VIII, 156, Hinkert rc.)

Fleur d'Auge.

(Pseudo-Calville, Normännischer falscher Calville.) Baum groß, breitkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß, gleich hoch und breit, rund oder oval, um die Kelchhöhle feine Rippchen, um die Stielhöhle sternförmiger Rost; Schale ziemlich glatt, kirschroth, rundum besät mit fahlgelben Punkten, am zahlreichsten um die Kelchwölbung; Fleisch gelblich-weiß, fein, auf der Zunge vergehend, sehr süß, oft etwas herb, bis zum December haltbar, für Mostbereitung vortrefflicher Süßapfel. (Duhamel V, 45, Dittrich III, 27.)

Florianer Pepping, Schmidberger. Auf Johannisstamm trägt der Baum sehr reichlich. Frucht mittelgroß, höher als breit, in der Reife fast goldgelb, an der Sonnenseite fast ganz geröthet, darin kurz abgesetzt kermesinroth gestreift und blau überduftet; Fleisch weißgelb, fest, abknackend, angenehm weinsäuerlich, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel und Küche. (Schmidberger Beitr. III, 102, Dittrich III, No. 90.) Bemerkenswerth bleibt in Deutschland die Erscheinung, daß so viele anerkannt gute, in Deutschland erzogene Obste viel weniger verbreitet sind, als oft minder gute Sorten ausländischen Ursprungs. Darüber ließe sich viel lachen und viel schelten, beides gewiß fruchtlos.

Foppen Appel.

(Vexirapfel.) Baum rasch- und starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, bald fast kugelförmig, bald nach oben mehr zugespitzt, flach oder stumpf, um den Kelch und über den Bauch viele feine Rippen; Schale fein, blau beduftet, hell-strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite sehr schön kermesinroth verwaschen und dunkler gestreift, darin gelbliche Punkte; Fleisch weiß, fein, saftreich, rein weinsauer, haltbar bis gegen Weihnachten, sehr mittelmäßig für den Haushalt. (Diel III, 27.)

Forest Pippin.

(Wald-Pepping.) Apfel gelb und roth, plattrund-eiförmig, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 16.)

Fränkischer Eßlinger Streifling. Baum starkwüchsig, groß. Frucht ziemlich groß, bald kugelförmig, bald nach oben stumpf gespitzt, um die Kelchhöhle gewöhnlich 5, calvilleartig über die Frucht hinlaufende, die Breite verschiebende Rippen; Schale geschmeidig, zäh-fettig, hellgrün, in der Reife hellgelb mit grasgrünen Flecken und Streifen, an der Sonnenseite meist nur um die Stielwölbung, blaßroth gestreift und blässer verwaschen, wenige, kaum bemerkbare Punkte; Fleisch grünlich-weiß, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, stark duftend, bis

in den December haltbar, roh angenehm, für Küche, Haushalt und Markt sehr gut. (Diel VI, 180, Hinkert.) Merkwürdig, daß Metzger und Lucas von dieser Frucht nichts erwähnen.

Fränkischer Nonnenapfel.

(Nonnetjes-Appel?) Baum rasch- und starkwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, oft abgestumpft kegelförmig, oft rundbauchig, breit und flach faltenähnlich gerippt; Schale sehr zart, beduftet, citronengelb, besonnte Früchte kermesinroth mehrförmig gestreift, dazwischen stark getuscht und fein gelblich punktirt. Fleisch weißgelb, fein, markig, nicht saftreich, alantartig-gewürzhaft, haltbar bis in den December, roh genießbar, für die Wirthschaft vortrefflich. (Diel VII, S. 44, Hinkert.)

Framboise rouge longuetle.

(Calville d'Angleterre; Winter-Queening; **Langer rother Himbeerapfel; Himbeerapfel, Müllerapfel, Rother Winter-Calville, Englischer Calville.**) Baum raschwüchsig, klein, bald und sehr reichtragend. Frucht groß, breit abgestumpft kegelförmig, mit 5, in der Regel sanften Rippen; Schale fein, fettig, trüb grasgrün, in der Reife citronengelb, mehr oder minder freihängende Früchte sind mehr oder minder mit hellem oder dunkelstem Purpur überzogen, viele gelbliche Punkte; Fleisch gelblich-weiß, weich, locker, süß-veilchenartig, von angenehmem Geruch, bis tief in den Winter haltbar, für die Tafel 2., für die Wirthschaft 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 610.; Diel V, 15, Dittrich I, 23, Hinkert, Grätzer Baumschule, Metzger, v. Aehrenthal, Oberdieck, Lucas 2c.)

Frauen-Rothacher.

(**Frauen-Rothlicher, Rothlicher Frauenrother.**) Baum raschwüchsig, mit breiter Krone und wagerechten Aesten, reichtragend, dem Landwirthe, nur nicht an Straßen, sehr zu empfehlen. Apfel mittelgroß, gleichbreit und hoch, rund, nach oben etwas spitz, unten flach; Schale orangegelb, fast ringsum mit abgesetzten, langen, hell- und dunkelrothen Streifen geschmückt, Punkte weiß, besonders häufig um den Kelch; Fleisch weiß, feinkörnig, fein weinsäuerlich, haltbar bis in den März, gut für die Tafel, vortrefflich für Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Metzger, Kernobst. im Südl. Deutschl. S. 121; Lucas Kernobstf. Württ. S. 47.)

Fromms Himbeerstreifling.

Baum raschwüchsig, gewölbtkronig, mit hängenden Aesten, reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, mehr plattrund als kugelförmig, um die sehr tiefe Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch breite und sanfte Rippen; Schale glatt, strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite mit Karmin gestreift, dazwischen sanft getuscht, Punkte unbedeutend, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch weißlich-gelb, fein, weich, markig, saftreich, wein- und himbeerartig-süß, gewürzhaft, nach Veilchen duftend, haltbar bis zum Frühjahr, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel IV, B. 48, Dittrich I, 160, v. Aehrenthal 2c.)

Früher Franciscus-Apfel.

Baum starkwüchsig, Krone hoch-kugelförmig, erst im 10.—12. Jahre sehr reichtragend. Frucht groß, plattrund, nach oben stumpf zugespitzt, viel höher an einer Seite der Kelchwölbung, selten in der Stielhöhle Rost; Schale glatt, dünn, grünlich-hellgelb, in der Reife citronengelb, an der niedrigen Sonnenseite reich mit düsterm Roth gestreift, vorzüglich um die Stielwölbung, dazwischen getuscht, im Rothen einige feine hellgraue, im Gelben grünliche Punkte, sehr oft schwarzbraune Rostflecken; Fleisch weiß, ziemlich fein, locker, hülsig, sehr saftreich, süßweinsäuerlich, haltbar bis in den Winter, gut zum Roheffen, trefflich für Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Diel VIII, 193, v. Aehrenthal 2c.) Vergleiche den Schwanenapfel.

Früher Hainbuttenapfel.

Baum langsam wachsend, mittelgroß, tragbar. Frucht kugelförmig, um die Kelchhöhle Fleischperlen, über den Bauch flache Rippen; Schale düster hellgelb, rundum kermesinroth gestreift, dazwischen trübroth stark getuscht, viele gelbgraue Fleckchen, Kelchwölbung gelb, Stielhöhle berostet; Fleisch weißlich-gelb, fein, saftreich, weinartig-süß, himbeerartig, 4 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel V, B. 8, Dittrich I, 18, Oberdieck, v. Aehrenthal 2c.)

Geele Kruid-Renet, de.

(**Gelbe frühe Gewürzrenette.**) Baum raschwüchsig, mittelgroß, Krone halbkugelförmig, früh- und reichtragend, gut für Hochstamm, Pyramide und Spalier. Frucht ziemlich groß, rundbauchig-platt, zuweilen um die Kelchhöhle feine Fältchen; Schale fein, oft durch die Rostfiguren etwas rauh, grünlich-hellgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite ein leicht goldfarbig-rothes, oft nur goldgelbes Bäckchen, Punkte stark, grau, oft bräunliche Rost-

anflüge um die Stielwölbung; Fleisch weiß, sehr feinkörnig, weich, markig, saftreich, stark muskatellerartig, 8—10 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VII, 167, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Geflammter Arzneiapfel.

(Arzneiapfel.) Baum sehr raschwüchsig, in gutem Boden auch tragbar, zu empfehlen als schöner Marktapfel. Frucht ziemlich groß, platt, Kelchhöhle charakteristisch tief und schüsselförmig, oft gefaltet; Schale fein, etwas fettig, schön citronengelb, stellenweise mit Kermesinroth flammenartig angehaucht, viele Punkte, an der Sonnenseite röthlichbraun, im Gelben grau, oft große und kleine, dünne Rostflecken und kleine Warzen; Fleisch weiß, weich, locker, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, rosenartig gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, trefflich für den Markt und Haushalt. (Zink, Diel V, 216, Hinkert ꝛc.)

Gefleckter Goldapfel.

Baum starkwüchsig, groß, tragbar. Frucht groß, plattrund, oft in der Rundung verschoben, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder deutliche Erhabenheiten; Schale zart, glänzend weißgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite goldartig durch viele Kermesinflecken, Punkte stark, braun; Fleisch weißlich-gelb, locker, körnig, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, duftend, bis in den Januar haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel I, 87, Dittrich I, 222, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely ꝛc.)

Gelbe gestreifte Schafsnase.

(Gelber gestreifter Zollker, Spanischer Gulderling, Gelber Glockenapfel.) Baum anfangs rasch-, dann langsamwüchsig, sehr groß, flachkronig, reichtragend. Frucht groß, walzenförmig, oft in der Mitte am schmalsten, 4—5 bald flache, bald starke Rippen; Schale hellgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite und sternförmig um den Stiel roth gestreift, im Roth weiße Punkte, im Gelb hellgrüne Fleckchen, selten Rostflecken; Fleisch weißgelblich, fein, weich, markig, saftreich, süßsäuerlich, bis zu Neujahr haltbar, trefflich für die Küche. (Diel II, 22, Oberdieck, Grätzer Baumschule, von Aehrenthal, Hinkert ꝛc.) Mit diesem Apfel stehen wir wieder auf dem Gebiete der Zweifel, hauptsächlich durch die neuesten Werke von Metzger und Lucas: Hielten beide ihre deutsche und ihre große Schafsnase für Diels gelbe gestreifte, so hatten beide Unrecht, ihr neue Namen an die Stirn zu setzen und neue Verwirrung damit zu proklamiren; da indessen bestimmt darüber noch nicht entschieden ist, so bringe ich auch jene beiden Aepfel.

Gelber Amerikaner.

(Christ's Spitzberger.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, in der Kelchhöhle feine Falten; Schale geschmeidig, dünn, abgerieben glänzend, grünlich-hellgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldgelb; Stiel charakteristisch kurz; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, zuckerig, alant- oder zimmtartig gewürzhaft, 4 Wochen haltbar, für Freunde süßer Aepfel und für den Haushalt recht gut. (Christ, Diel X, 205, Hinkert ꝛc.)

Gelber Englischer Gulderling.

(Gelber Gulderling, Goldgulderling.) Baum rasch- und starkwüchsig, an warmem Standort, sehr gut als Zwerg. Frucht groß, ziemlich kegelförmig, oft 6—7 rippig; Schale fein, hellgrün, in der Reife strohgelb, weiße grünlich eingefaßte Punkte, selten eine Röthe; Fleisch weiß, locker, weich, markig, fast schmelzend, saftreich, von köstlich traubenähnlichem Geschmack, bis in den Februar haltbar, Tafelapfel 1. Rangs. (Diel III, 54, Dittrich I, 80, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Gelber Englischer Schönblühender.

Baum nicht reichtragend. Frucht dem Citronatapfel sehr ähnlich, nur etwas blaß-roth getuscht und etwas größer, von bloß weinartigem Zuckergeschmack. (Oberdieck Anleit. S. 225.)

Gelber Herbst-Rambur.

Baum sehr starkwüchsig, groß, Krone flachgewölbt, äußerst reichtragend. Frucht sehr groß, plattrund, flach gerippt, um die Stielwölbung oft die Rundung verschiebende Beulen; Schale sehr fein, etwas zäh-fettig, gelblich-hellgrün, in der Reife schwefelgelb mit Grün an der Schattenseite, an der Sonnenseite zuweilen goldgelb, an der Kelchwölbung weißgelbe Fleckchen; Fleisch weiß, etwas grobkörnig, saftreich, fein säuerlich, 4—6 Wochen haltbar, trefflicher Wirthschaftsapfel. (Diel VII, 114, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Gelber Herbst-Stettiner.

Baum sehr raschwüchsig, flachkronig, früh- und reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht groß, bald platt, bald kugelförmig, um die Kelchhöhle oft 5 Fleischperlen bil-

bende Falten, oft über den Bauch sehr sanfte Rippen; Schale fein, zäh=fettig, glänzend, grünlich=hellgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne ockerartig=blaßroth verwaschen, im Schatten oft gar keine Röthe, Punkte grünlich, im Rothen grau; Fleisch weiß, fein, körnig, etwas locker, saftreich, fein weinsäuerlich=süß, 2—3 Monate haltbar, für Tafel und Haushalt trefflich. (Christ H.W.B. 106, Diel IV, 323, Dittrich I, 482, Hinkert ꝛc.)

Gelber Kloster=Apfel.

Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht groß, platt, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle Beulen, oft über den Bauch die Frucht mißgestaltende Rippen, in der Stielhöhle oft feiner Rost; Schale dünn, geschmeidig, in der Reife hell citronengelb, mit grünlichen Schimmern, an der Sonnenseite goldartig, oft sanft roth überhaucht, Punkte fein und grau, oft auf der oberen Wölbung viele weiße Fleckchen; Fleisch weiß, fein, weich, markig, saftreich, fein süß=säuerlich, gewürzhaft, stark duftend, haltbar bis in den December, gut für Tafel und Haushalt. (Diel VII, 119, v. Aehrenthal ꝛc.)

Gelber Pauliner.

Nach dem Bilde erscheint die Frucht mittelgroß, kugelförmig, um die Kelchhöhle stark gefaltet, eine Bauchseite etwas dicker als die andre; Schale schön gelb, an der Stielwölbung grün gefleckt, an der Sonnenseite hellblutroth verwaschen, darin undeutlich gestrichelt, und nach der Schattenseite in einzelne kurze Striche auf dem Gelb sich verlierend. Knoop sagt: „Sein Fleisch ist gelb und fest, der Saft gering, der Geschmack etwas härtlich, doch für einen Spätapfel noch so ziemlich; seine vorzüglichste Eigenschaft ist demnach, daß er sich bis in den Sommer hält und nicht so leicht der Fäulniß unterworfen ist." (Knoop II, No. 106.)

Gelber süßer Herbst=Pepping.

(Summer-Pippin? Orange-Pippin? Zomer-Pepling? Petit Pépin d'or? Sommer=Pepping?) Baum raschwüchsig, ungemein reichtragend. Frucht klein, kugelförmig, um die flache, geräumige Kelchhöhle nur selten etwas Höckeriges; Schale fein, zäh=fettig, gelblich=hellgrün, in der Reife citronengelb, im trockenen Jahre einzelne Kermesinfleckchen, immer viele hellbraune Punkte; Fleisch weiß, fein, brüchig, saftreich, zuckerig, gewürzhaft, bis in den Januar haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel VIII, 81, Oberdieck, Hinkert.) Obige Fragezeichen bei den Synonymen, welche Diel aufgeworfen, habe ich nirgends beantwortet gefunden, obgleich den Beschreibungen nach sehr ähnliche Aepfel ziemlich häufig vorkommen.

Gestreifter Backapfel.

(Bachapfel, Backapfel, Romaner, Wasserluiken, Gestreifter Platzapfel, Strebling, Herbststreifling, Silberapfel, Weinapfel, Weißapfel, Kaiserkrone, Galmbacher, Frauenapfel, Groß=Grüßlicher, Strömling, Kapuzinerapfel, Krehlinsapfel, Straßenapfel, Eggerling, Grünling, Sparapfel, Streimerling, Goldapfel, Erdbeerapfel, Plattsortig, Sandwerrnling, Weißbreitling, Breitling, Weinbreitling, Frankfurterapfel, Streimling, Streimapfel, Mannsapfel, Franzosenapfel, Bandapfel, Stromer, Jakobacher, Großer Ramburꝛc.) Baum auch für rauhe Gegenden gut, groß, sehr reichtragend. Frucht groß, breit, ungleich hoch und ungleich gerippt; Schale goldgelb, Punkte braun, weißgelblich eingefaßt, an der Sonnenseite breit und unregelmäßig kermesinroth gestreift und getuscht; Fleisch weißgelblich, grobkörnig, ziemlich markig, saftreich, etwas säuerlich, bis in den April haltbar, trefflich für die Wirthschaft. (Diel I, 78, Gmelin, Metzger, Hinkert, Lucas S. 37.)

Gestreifter Rosmarinapfel.

(Deutscher Rosmarinapfel, Zarthäutling, Dünnhäutler, Bäres=Apfel, Weißer Schöllapfel, Sauerfleiner.) Baum mittelgroß, bald sehr reichtragend, bald ziemlich gut; Apfel mittelgroß, hochgebaut, regelmäßig; Schale fein, gelbweiß, an der Sonnenseite hell=kermesinroth leicht gestreift und marmorirt; Fleisch gelblich=weiß, locker, süß=weinsauer, gut für Tafel und Haushalt, haltbar bis tief in den Winter. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 57.)

Gestreifter Walzenförmiger Schlotterapfel.

Baum stark, mittelgroß, mit etwas abwärts stehenden Aesten, reichtragend, nur empfehlenswerth wo er gegen den Wind im Schutz stehen kann. Frucht groß, walzenförmig, zuweilen stumpfspitzig, um die Kelchhöhle feine und starke, über den Bauch 4—5 breite, starke Rippen; Schale zart, dünn, beduftet, hellgrün, in der Reife citronengelb mit grünem Schimmer, an der Sonnenseite hellroth gestreift und gesprenkelt, Punkte im Rothen weißlich, im Gelben röth=

lich, oft Rostfiguren und Baumflecken; Fleisch fein, weich, markig, sehr saftreich, süß = säuerlich, haltbar bis in den Januar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler, Dittrich I, 55 ꝛc.)

Gilliflower.

(Nelkenapfel?) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 266.)

Glasluiken.

(Laurenzler.) Eine überaus schöne, sehr reichtragende Varietät des Luikenapfels. Grundfarbe milchweiß, fast durchsichtig, Streifen blaß carmoisin, nicht überhäuft. Fleisch weiß, äußerst saftreich, süß = weinig, etwas gewürzt. Der Baum ist ganz gleich dem gewöhnlichen Luiken. (Lucas, Kernobstſ. S. 120.)

Glory of Boughton.

(Ruhm von Boughton.) Apfel gelb, rund, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 272.)

Golden Reinette.

(Goldrenette.) Frucht mittelgroß, rundlich, etwas gedrückt; Kelch groß, nicht tief; Stiel lang, fest an den Zweig geheftet; Farbe lichtgelb mit Roth marmorirt, in der Reife tief goldgelb; Fleisch gelb, saftreich, zuckerig. Auch in England schon sehr alte Frucht, viel verbreitet, haltbar bis in den Februar. (Pom. Mag.; Hort. Soc. Cat. No. 661; Lindley; Rogers; Forsyth; M'Intosh, p. 402.) Dittrich führt unter II, 93. als Synonymen davon an: Aurore, Reinette golden, Yellow German Reinette, English Pippin, Reinette d'Aix, Princesse noble (der Franzosen), Reinette Gielen, Kirke's Golden Renet, Megginch Favourite; und nennt sie englische Goldrenette. Wer löst diese Räthsel alle? Sollten nicht in der That oft nur Namen ersonnen oder erfunden werden, lediglich um der Menschheit Kopfsbrechen zu verursachen? — Vielleicht kann der Apfel Aurora bei den Herren von Aehrenthal und Oberdieck nähere Auskunft ertheilen. Bei Dittrich I, 243 und Diel Syst. Verz. No. 550. kommen dazu noch die Benennungen Dundee, Wygers, Wyker Pippin, Röthlich schillernde Renette; Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc. gehen darüber hinweg, das macht die Sache dunkler, nicht heller. — Der Hort. Soc. Cat. bringt als Synonymen: Courtpendu doré und Elizabet.

Golden Winter-Pearmain.

(King of the Pippins, Hampshire Yellow; Gelbe Hampshire = Parmäne.) Frucht mittelgroß, länglich; Kelchhöhle groß, tief; Stiel ohngefähr 1 Zoll lang, dünn, in einer trichterförmigen Höhle; Schale blaß orangegelb, an der Sonnenseite mit Roth verwaschen; Fleisch gelblich = weiß, fest, von vortrefflichem erhabenen Geschmack, lieblich duftend, bis in den Juni haltbar. (W. and Jos. Kirke's Cat.; Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 398.) Auch in Deutschland vielfach und unter mancherlei Namen verbreitet, wie: König der Peppinge, Königspepping, Englische Wintergoldparmäne, Großer Böhmischer Borsdorfer, Kronrenette, Englische Granatrenette, Goldrenette, Großer Englischer Borsdorfer, Pfaffenapfel, Herbstapfel, Pepping von Holland, Royale d'Angleterre. (Diel XVI, 174, Metzger 102, von Aehrenthal, Oberdieck, Lucas, Dittrich I, 334, Liegel, Hinkert, Grätzer Baumschule ꝛc.)

Goldgelber Bolchapfel.

Baum sehr groß, Krone flach gewölbt, reichtragend. Frucht groß, fast kugelförmig, nach oben stark abnehmend, flache Erhabenheiten; Schale dünn, stark fettig, strohweiß, in der Reife citronengelb, um die Stielwölbung besonnter Früchte erdartiges Roth verwaschen, Punkte sehr fein, bräunlich; Fleisch weiß, um das Kernhaus grün, weich, saftreich, fein weinsäuerlich, 4—6 Wochen haltbar, roh ziemlich gut, für die Küche trefflich. (Diel XII, 75, Hinkert ꝛc.)

Grange.

Apfel gelb, rundlich, klein, haltbar bis zum März, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 295.)

Gräfensteiner.

(Pomme de Grafenstein, Grave Slije, Sabine; Grafensteiner, Gravensteiner, Grafenapfel, Rippapfel, Paradiesapfel, Prinzessinapfel, Stromer, Strömling, Blumen = Calville.) Baum raschwüchsig, Krone breit kugelförmig, reichtragend, auch in ungebautem Boden, am besten auf Wildling. Frucht groß, bald plattrund, bald kugelförmig, mehr oder minder unregelmäßig gerippt; Schale fein, fettig, hell strohweiß, in der Reife hoch goldgelb, in der Sonne oft ringsum schön roth = gesprenkelt, wenige Punkte, um den Kelch oft schwarze Rostflecken. Fleisch gelblich = weiß, locker, sehr saftreich, erhaben weinsäuerlich = süß, 6 Wochen haltbar,

für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 297.; Hirschfeld, Christ, Sickler, Diel VIII, 8, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Dittrich I, 24, Metzger, Lucas rc.) Nach Oberdieck Anleit. S. 199. ist der Apfel Ostens Rosmarin-Renette damit identisch.

Grauch douce.

(Süßer Grauch.) Apfel gestreift, rundlich, groß und sehr groß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 296.) Dieser Katalog erwähnt auf derselben Seite auch, ohne Nummer und weitere Bemerkung, eines Grauch aigre, Saurer Grauch, ebenfalls zur Weinbereitung.

Grey (gray) Leadington.

(Leadington's grauer Pepping.) Eine alte, in England wenig bekannte schottische Varietät, nach deutschen Systemen ein Schlotterapfel, also nicht der von Diel X, 144, beschriebene Gleichnamige. Frucht groß, länglich; Kelchhöhle prächtig groß, 1 Zoll tief; Stiel sehr kurz, stark; Schale seegrün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite bräunlich; Fleisch zart, saftreich, eigenthümlich angenehm duftend. Kernhaus groß, hohl, weßhalb in der reifen Frucht die Kerne rasseln. (Abercrombie, Mawe, Hanbury, Hort. Soc. Cat.; Lindley; M'Intosh, p. 398.) — Vater Diel ereifert sich gegen den Ausdruck Grey (Forelle oder grau) und nennt ihn geradezu einen Schreibfehler. Warum? Er sagt es nicht. Es wäre doch höchst sonderbar, wenn alle bedeutenden englischen Pomologen mit einem englischen Wort denselben Schreibfehler sich zu Schulden kommen ließen! Wahrscheinlicher wußte Diel nicht, daß Grey und Gray gleichbedeutend sind und nahm nur Anstoß an der Forelle. (v. Aehrenthal, Oberdieck, Grätzer Baumschule.)

Griesapfel.

Baum mittelgroß, überaus fruchtbar. Frucht theils kugelrund, theils plattgedrückt; Schale sehr zart und glänzend, grünlich-gelb, an der Sonnenseite bald geröthet, oft nur reich mit blaßrothen Kreischen besetzt, besäet mit grauen, weiß eingefaßten, griesähnlichen Punkten; Fleisch weiß, fest, ungemein saftreich, zusammenziehend weinsäuerlich, trefflich für Weinbereitung. (Liegel, Syst. Anleit. S. 86.)

Groen bloem zoete of Herfst.

(Grüner Herbst-Blumensüßer.) Baum sehr raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht groß, mehr breit als hoch, nach oben abgestumpft spitzig, fünfrippig; Schale trüb dunkelgrün, in der Reife etwas gelblicher, an der Sonnenseite schmutzig braunroth getuscht, oft wie gestreift, viele blaßgelbe Punktfleckchen; Fleisch gelblich-weiß, fein, körnig, locker, nicht sehr saftig, zuckerig-süß, fenchelartig, bis Weihnachten haltbar, wenn sie möglichst spät gepflückt worden, für Tafel und Küche sehr gut. — Wird in Holland, mit etwas Citronensaft befeuchtet, sehr geliebt. (Diel III, 74, v. Aehrenthal, Hinkert.)

Gros amer-doux gris.

(Grosse amère douce grise; Großer bittersüßer grauer Syderapfel.) Baum starkwüchsig, Krone breit und rund, reichtragend, für die Landwirthe empfehlenswerth. Frucht groß und sehr groß, plattrund, wenig breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine Erhabenheiten, in der Stielhöhle strahlen- und zackenförmiger Rost; Schale gelb, Sonnenseite lebhaft roth verwaschen, Punkte zahlreich, fahl; Fleisch weißlich-gelb, fein, fest, bitterlich-süß, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich als Beimischung, um den Wein wohlschmeckend und haltbar zu machen. (Duhamel Vol. V, L. 45; Dittrich III, No. 125.)

Großer Gotthard.

(Gotthardsapfel.) Baum starkwüchsig, groß, breitkronig, früh- und ungemein reichtragend. Frucht sehr groß, sehr breitrund, flach, nach oben stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch sehr flache Erhabenheiten, Stielhöhle oft fein rostfarbig; Schale dünn, glatt, hellstrohgelb, in der Reife etwas dunkler, an der Sonnenseite blaß hellroth leicht getuscht, darin abgesetzt breit gestreift, Punkte fein, nur an der Schattenseite deutlich; Fleisch weiß, locker, weich, ziemlich feinkörnig, saftreich, süß-säuerlich-rosenartig, duftend, nicht lange haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel VIII, 75.)

Großer Herbstborstorfer.

Ein ziemlich großer, guter Herbstapfel, sehr saftreich, dessen, (das soll heißen: des Baums) Tragbarkeit sehr gerühmt wird, wahrscheinlich aus einem Kern des Edlen Winterborstorfers entstanden. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 80.)

Großer Miltenberger Streifling.

Baum starkwüchsig, groß, tragbar. Frucht groß und sehr groß, hoch, breit abgestumpft, oft etwas in die Breite verschoben, um die Kelchhöhle Falten und Rippchen, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale fein, glatt, geschmeidig, hellgrün, in der Reife grünlich-hellgelb, an der

Sonnenseite hell=blutroth getuscht, darin undeutliche, abgesetzte Streifen, Punkte, besonders um die Kelchwölbung fein, gelblich; Fleisch grünlich=weiß, weich, locker, nicht saftreich, fein süßsäuerlich, schwach duftend, haltbar bis in den Winter, roh nicht übel, sehr gut für den Haushalt. (Diel VIII, 198.)

Großer Schulzen=Apfel.

Baum sehr raschwüchsig, groß, Krone halbkugelförmig, spät sehr reichtragend. Frucht groß, bald etwas kugelförmig, bald nach oben stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle gewöhnlich 5, calvilleartig über den Bauch fortlaufende Rippen, oft die Rundung entstellend, in der Stielhöhle oft etwas Rostfarbe; Schale geschmeidig, zähfettig, hellgrün, in der Reife hellgelb mit grünen Schimmern, Flächen, Streifen, an der Sonnenseite, meistens nur um die Stielwölbung, blaßroth gestreift, dazwischen heller verwaschen; Fleisch grünlich=weiß, fein, markig, sehr saftreich, süß=weinsäuerlich, stark duftend, bis in den Winter haltbar, roh genießbar, vortrefflich für den Haushalt, wahrscheinlich auch für Weinbereitung. (Diel VII, 105, v. Aehrenthal ꝛc.)

Grüner Brabanter.

Baum sehr rasch= und starkwüchsig, tragbar. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, nach oben stark abnehmend, stumpf gespitzt, oft an einer Seite niedriger, um die Kelchhöhle feinwollig, sanft über den Bauch fortlaufend gerippt; Schale beduftet, grasgrün, in der Reife hellgrün, an der Sonnenseite kurz abgesetzt trüb blutroth gestreift, dazwischen leicht punktirt, oft auch an der Schattenseite, jedoch sehr blaß, Punkte im Rothen als blaßgrüne oder grauliche Sternchen, im Grünen dunkelgrün; Fleisch grünlich=weiß, weich, markig, körnig, saftreich, süßlich, haltbar bis zu Weihnachten, roh brauchbar, gut für Haushalt und Markt. (Diel II, 135.)

Grüner Käsapfel.

(Zimmtapfel, Grüner Zimmtapfel.) Baum groß, früh= und reichtragend; verdient überall angepflanzt zu werden. Frucht groß, platt, länglich in die Breite verschoben, uneben, nach oben flach, breit, stumpf gespitzt, nach unten breit und flach gewölbt, breite, oft die Form verschiebende Rippen; Schale hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite oft trübroth schwach verwaschen und etwas dunkler gestreift, im Rothen starke hellgraue Punkte, häufig feine Rostflecken; Fleisch gelblich=weiß, locker, feinkörnig, markig, nicht sehr saftreich, veilchen=zimmtartig=gewürzhaft, 4—6 Wochen haltbar, gut zum Rohgenuß, vortrefflich für den Haushalt. (Diel V, 82, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Grüner Schlotterapfel.

Frucht mittelgroß und groß, fast eiförmig, um die Kelchhöhle Falten und beulenartige Erhabenheiten; Schale schön grün, sehr oft an der Sonnenseite reizend roth geflammt; Fleisch fein, saftreich, weinartig, haltbar bis Weihnachten, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 35.)

Grüner Winter=Pauliner.

Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle beulig, bis an den Bauch breit und flach gerippt, grün, in der Reife gelbgrün, oft an der Sonnenseite röthlich gebackt; Fleisch fest, ziemlich saftig, haltbar bis in den Sommer, roh nicht unangenehm, gut für Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 73.) Vergleiche damit den grünen Pauliner.

Haberapfel.

(Prinzenapfel.) Frucht ziemlich groß, dick, nach oben kegelförmig zulaufend, oft walzenförmig, um die Kelchhöhle 5 seichte, über den Bauch fortlaufende Rippen, um Stiel= und Kelchhöhle hellgrauer Rost; Schale gelblich, an der Sonnenseite stark, an der Schattenseite schwächer fein roth gestreift und punktirt; Fleisch weiß, fest, von quittenähnlichem Geschmack und Geruch, haltbar bis gegen Weihnachten, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 47, Dittrich III, 6 [a]). Wird von Oberdieck, Anleitung S. 765. als schlecht verworfen.

Hasenkopf aus Lübben.

Frucht mittelgroß und groß, ziemlich gleich breit und hoch, Stielhöhle rostfarbig; Schale glatt, gelb, in der Sonne rundum stark roth punktirt und oft breit gestreift, Schattenfrüchte rein gelb; Fleisch fein, markig, saftig, weinartig=süß, rosenartig gewürzhaft, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel und Wirthschaft. (Diel Syst. Verz. No. 509, Dittrich III, No. 18, v. Aehrenthal ꝛc.)

Hawley.

Frucht groß und sehr groß, länglich=kugelförmig, blaß=gelb, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Heiva Alma.

Frucht groß, gleich hoch und breit, walzenförmig, um die Kelchhöhle 5 starke, über den Bauch

flach fortlaufende Rippen; Schale geschmeidig, glänzend gelb, Stielwölbung oft karminroth, Stielhöhle oft rostfarbig, Punkte fein; Fleisch gelblich=weiß, fein, markig, saftreich, zuckerig, alantartig gewürzhaft, duftend, sehr gut für die Tafel. (Diel Syst. Verz. No. 517, Dittrich I, 77, v. Aehrenthal rc.)

Herbstquittenapfel.

Schmackhafter, frühreifender Apfel; für Tafel und Haushalt; der Baum sehr tragbar. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 27.) Danach ist freilich ein Apfel nicht zu erkennen!

Herefordshire red streak.

(Scudamore's Crab; Streifling aus Herefordshire, Wildling von Scudamore.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 625.)

Herfst-Streepeling.

(Herbst=Streifling.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, plattrund, nach oben stumpf gespitzt; Schale glatt, gelblich, ringsum roth gestreift; Fleisch roth, mild, sehr saftreich, fein=sauer, 2. Rangs. (Knoop zu T. II.)

Herrenhäuser Schmelzling.

(Rostocker Schmelzling.) Baum sehr raschwüchsig, groß, früh= und reich tragbar. Frucht klein, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Rippen, flach über die Frucht fortlaufend; Schale zart, gelblich=grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite sparsam, kurz abgesetzt, kermesinroth gestreift, dazwischen stark getuscht, oft an der Schattenseite einzelne blasse Streifen; Fleisch schneeweiß, sehr fein, weich, markig, saftreich, gewürzhaft, bis gegen Neujahr haltbar, gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel XII, 184, Oberdieck, Hinkert rc.)

Hesketh's Pippin.

(Pepping von Hesketh.) Frucht gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 19.)

Home's Large.

(Großer von Hume.) Apfel gestreift, rundlich, groß oder sehr groß, haltbar bis zum Januar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 342.)

Honigapfel.

Baum an warmem Stand und in gutem Boden groß, reichtragend. Frucht groß, meistens kugelförmig, durch Falten und flach beulenartige Erhabenheiten oft in die Breite verschoben; Schale geschmeidig, gelblich=grün, in der Reife glänzend citronengelb, an der Sonnenseite goldartig, oft mit sanfter Röthe verwaschen, Punkte weißgrau, röthlich eingefaßt, im Gelben grünlich; Fleisch gelblich=weiß, fein, wie hülsig, saftreich, zuckerig, zimmtartig, den Winter hindurch haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Christ H.W.B. 51, Diel IV, 232, Dittrich I, 497, Hinkert rc.)

Hormead Pearmain.

(Arundel Pearmain, Hormead Pippin; Parmäne von Hormead, Pepping von Hormead, Parmäne von Arundel.) Baum sehr reichtragend; Apfel gelb, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 545.)

How's Pippin.

(Pepping von How.) Apfel bräunlich=roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Januar, für die Tafel 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 345.)

Jeffrey's Seedling.

(Sämling von Jeffrey.) Apfel gelb, plattrund, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 563.)

l'Inauguration, *van Mons.*

(Hoffnungs=Apfel, Einweihungsapfel, Krönungsapfel.) Baum sehr raschwüchsig, hochkronig, früh= und reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, breit=abgestumpft=kegelförmig, an kleineren Früchten mehr kugelförmig, kaum bemerkbar feine Rippen; Schale etwas fettig, strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, selten an der Sonnenseite ein Anflug von Röthe, immer viele starke Kermesinflecken, Punkte wenige, sehr fein; Fleisch weiß=gelblich, fein, saftreich, erhaben zuckerig, zimmtartig, 4—6 Wochen haltbar, 1. Rangs. (Diel III, 23, Dittrich I, 530, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Incomparable.

(Unvergleichlicher.) Apfel grün und gelb, calvilleförmig, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 351.)

Iron Apple.

(Pomme de fer; Eisenapfel.) Apfel braungelb, klein, ein ganzes Jahr haltbar, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Isleworth Crab.

(Brentford Crab; Wildling von Brentford, Wildling von Isleworth.) Apfel

blaß-gelb, rundlich mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Junkerapfel.

Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend, oft die Früchte schon im Anfang Octobers reifend. Frucht mittelgroß, stumpf kegelförmig, oft beinahe walzenförmig, über den Bauch sanfte Rippen; Schale sehr fein, hell strohgelb, in der Reife mehr gelb und charakterisch sehr fettig, an der Sonnenseite ein Anflug von blasser Röthe, im Rothen röthliche Fleckchen, im Gelben grüne Punkte; Fleisch sehr weiß, weich, feinkörnig, markig, nicht sehr saftreich, süß, nach Veilchen duftend; wenn nicht durch einen Druck verletzt haltbar bis in den Winter, als Süßapfel sehr gut für Rohgenuß, trefflich für die Küche. (Christ H.W.B. 53, Diel II, 160, Dittrich I, 472, v. Aehrenthal 2c.)

Kentish Pippin.

(Pepping aus Kent, Wahrer Kentischer Pepping.) Apfel blaßgelb und braun, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 378.)

Keston Pippin.

(Pepping von Keston.) Apfel roth und gelb, eirundlich, klein, haltbar bis zum Januar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 22.)

Keswick Codlin.

(Kochapfel von Keswick.) Englische, zu Keswick in Cumberland entstandene Varietät. Frucht mittelgroß, unregelmäßig in der Form; Kelchhöhle ziemlich groß und tief; Stiel kurz, tief eingesetzt; Schale blaßgelb, an der Sonnenseite roth verwaschen; Fleisch blaßgelb, saftreich, säuerlich. Bis tief in den Sommer haltbarer, trefflicher Wirthschaftsapfel. (Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 398.)

King of the Pippins.

(Hampshire Yellow; König der Peppinge; Goldpepping von Hampshire.) Apfel roth und gelb, parmänenförmig, sehr hübsch, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 383.)

Kirchmeßapfel.

Baum sehr raschwüchsig, groß, Krone flach-gewölbt, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, plattrund, um die Kelchhöhle viele feine Rippchen, über den Bauch flache, oft die Rundung verderbende Erhabenheiten, Stielhöhle mit feinem Rost; Schale zart, strohgelblich-weiß, in der Reife hoch-citronengelb, um die Stielwölbung grün, glänzend dunkel-blutroth verwaschen, an der Schattenseite nur breit gestreift, oft figurenähnliche Rostanflüge, oft hellbraune Rostflecken; Fleisch weiß, oft um das Kernhaus röthlich geadert, fein, markig, fein weinartig-zuckerig, stark veilchenartig duftend, haltbar bis in den Winter, gut für die Tafel, trefflich für die Küche. (Diel XI, 141, v. Aehrenthal 2c.)

Kirke's Lemon Pippin.

(Lemon Pippin; Citronen-Pepping; Citronen-Pepping von Kirke.) Apfel gelb und grün, eirund, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 406.)

Kleiner Bronnapfel.

(Bronnapfel, Rubiner, Später Kienles-Apfel.) Baum mittelgroß, äußerst reichtragend. Frucht klein, dunkelroth; Fleisch weiß, mürbe, saftreich, haltbar bis tief in den Winter, für den Haushalt und für Weinbereitung sehr gut. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 118.)

Kleiner Bronnapfel:

ein anderer Apfel im Uracher Thal vorzüglich angepflanzt, um den Baum als Unterlage für edlere Obstsorten zu benutzen. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 118.)

Kleiner Fleiner.

(Weißer Spitzapfel, Quittenapfel, Zimmermännle, Kornapfel.) Mittelgroßer, recht schätzbarer und beim Landmanne sehr beliebter Herbst- und Winterapfel, wegen seines milden mürben Fleisches und seines guten, feinsäuerlich-süßen Geschmackes als Kellerapfel besonders geschätzt. Die Schale weiß-gelb, die Sonnenseite mit schönem glänzenden, lichten Blutroth verwaschen; einzelne Warzen und strahlicher Rost in der Stielhöhle kommen häufig vor. Der Baum wächst in der Jugend und auch später lebhaft, bildet eine ziemlich umfangreiche, halbkugelförmige, doch oft unregelmäßige Krone, setzt viel Fruchtholz an und trägt recht gut. Auch als Mostobst ist dieser Apfel von Werth. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 133, Metzger Kernobstſ. des Südl. Deutschl. S. 133.)

Kleiner gelber Weinapfel.

(Weinapfel.) Ein kleiner Mostapfel, welcher von vielen Sorten weit übertroffen wird. Der Baum wird groß und soll reichlich tragen. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 135.)

Kleiner Jungfernapfel.

Baum groß und hoch, Krone weit ausgebreitet,

mit etwas hängenden Aesten, sehr reichtragend, dem Landwirthe empfehlenswerth. Frucht 3 Zoll hoch, 2 Zoll breit, oft größer, hoch-zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten, Stielhöhle nußfarbig, oft mit einem Fleischwulst; Schale fein, glänzend dunkelroth, Schattenfrüchte grünlichgelb, nur um die Stielwölbung und an der Sonnenseite roth angelaufen, Punkte grau; Fleisch weiß, locker, saftreich, trefflich erdbeerartig, stark duftend, haltbar bis in den Januar, gut zum Rohessen, trefflich für Haushalt und Markt. (Sickler XVII, 83, Dittrich I, 471.)

Kleiner Safran-Borsdorfer.

(Goldapfel.) Ein schöner, wahrscheinlich in der Gegend von Leonberg aus dem Samen des Edelborsdorfers entstandener Apfel, welcher, wenn der Baum sich als tragbar zeigt, jedenfalls Beachtung verdient. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 81.)

Kleiner Wittenberger Streifling.

Baum langsam wachsend, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht klein, in der Form dem Reuzerling ähnlich, bald platt, bald kugelförmig, Kelchwölbung etwas uneben, Stielhöhle meistens glatt; Schale dünn, glatt, grünlich hellgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt kermesinroth reich gestreift, dazwischen heller verwaschen, an der Schattenseite nur roth punktirt, Punkte im Rothen gelblich; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, süßlich, rosenartig, schwach duftend, haltbar bis in den Winter, gut zum Rohessen, vortrefflich für den Haushalt. (Diel VIII, 171.)

Kleine weiße Spanische Renette.

Baum gut tragbar. Die Frucht kann früh gebrochen werden. Geschmack fein zimmtartig gezuckert. Hält sich nicht lange genug, gewöhnlich nur bis in den December und fault etwas leicht. Grenzt an die Süßäpfel. Zum raschen Trocknen würde sie gut sein. (Oberdieck, Anleit. S. 190.) Ob dieser Apfel vielleicht hier schon unter anderem Namen enthalten ist, kann ich aus dieser Notiz nicht entnehmen. Mit jeder Nummer weiter drängt sich die Nothwendigkeit der Anführung aller bekannten Namen jeder einzelnen Frucht lebendiger auf.

Knotted Kernel.

(Höckeriger? Kernapfel.) Apfel gestreift, fast eiförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 379.)

Königin-Apfel.

Baum mittelgroß, tragbar. Frucht mittelgroß, gleich hoch und breit; Schale gelblich-grün, oft an der Sonnenseite roth gestreift; Fleisch grünlich-weiß, fein, sehr mürbe, saftreich, süßweinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis in den December, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Mäschen, Beschreibung der vorzüglichsten älteren und neuen Kernobstsorten ꝛc. I, No. 13, Dittrich III, No. 6.) Doch wohl mit Pomme de Reine genau zu vergleichen.

Konstanzer.

(Schnabelsapfel, Klosterapfel, Dürrer Graitlis-Apfel.) Ein großer, hochgebauter, länglicher Herbst- und Winterapfel, von weinsäuerlichem Geschmack. Auf der Schale finden sich weiße Punkte und Fleckchen, mitunter auch Warzen- und Rostfiguren. Der Baum wächst sehr stark und ist recht fruchtbar, läßt aber oft einen großen Theil seiner Früchte vor der vollen Reife abfallen. Vom Landmann geschätzt und zu Kuchen wie auch zum Most viel verwendet. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 126.) Zu vergleichen die Deutsche Schafsnase.

Kranichapfel.

Frucht groß und sehr groß, länglich-rund, ungleich hoch an den Seiten, um die Kelchhöhle und bis an den Bauch ungleich flach gerippt; Schale grün, mit undeutlichen dunkleren Streifen, in der Reife mehr gelbgrün bis gelb, besonders um den Kelch und in der Stielhöhle; Fleisch fein, mild, ziemlich saftreich, erhaben säuerlich, über 1 Jahr haltbar, gut zum Rohessen, sehr schätzbar für Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 65.)

Lancashire Witch.

(Hexe von Lancashire.) Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, sehr hübsch, haltbar bis zum Januar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 394.)

Landsberger Renette, Burchardt.

Baum sehr raschwüchsig, stark, früh- und reichtragend, auch in schlechtem Boden gut, zur Verbreitung empfehlenswerth. Frucht groß, viel breiter als hoch, calvilleartig, Bauch ziemlich in der Mitte, nach oben verjüngt, um die Kelchhöhle einige Falten, über den Bauch 5 feinkantige, flache Erhabenheiten, Stielhöhle oft berostet; Schale fein, geschmeidig, gelblich grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite oft etwas streifige Anflüge von Röthe, oft bräunlich rothe Tuschung, schwärzliche vertiefte Flecken, Punkte unregelmäßig vertheilt; Fleisch gelblichweiß, fein, mürbe, saftreich, weinartig-zuckerig; erträgt ein frühes Pflücken, ist haltbar bis in

den Winter, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 191.)

Langton's Nonesuch.

(Langton's Sondergleichen.) Baum raschwüchsig, halbkugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, oft fast käsförmig, oft in der Rundung verschoben, um die Kelchhöhle feine Falten, Stielhöhle sehr fein berostet; Schale glatt, etwas geschmeidig, dünn, blaß hellgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne rundum mit kleinen, kurz abgesetzten, matten kermesinrothen Streifen, dazwischen mehr oder weniger leicht getuscht, bei Schattenfrüchten nur gestreift, Punkte im Rothen fein, gelblich; Fleisch weiß, sehr fein, markig, ziemlich saftig, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, schwach duftend, haltbar 3—4 Wochen, gut für Tafel und Küche. (Hanbury, Mawe; Diel X, 106.)

Large Leadington.

(Großer Leadington.) Apfel grün, länglich, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 402.)

Ledersüßling.

(Knoblaucher, Waschesapfel.) Baum rasch- und starkwüchsig, tragbar. Frucht ziemlich groß, hoch walzen-kegelförmig, stumpf gespitzt, um die seichte Kelchhöhle Rippen, über den Bauch breite Kanten; Schale geschmeidig, blaß hellgrün, in der Reife blaßgelb, an der Sonnenseite und um den Kelch stark roth verwaschen, darin oft abgesetzt gestreift, um den Stiel Rostfarbe, Punkte grau; Fleisch weiß, fein, locker, etwas lederartig, saftreich, rein süß, ein wenig duftend, haltbar bis in den Winter, gut zum Essen, besser für den Haushalt und Markt. (Diel III, 29.)

Limonella.

Zum Gedeihen dieses Apfels gehört ein guter Standort und ein warmer Sommer. Apfel grün und gelb, eiförmig, groß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.) Zu vergleichen wäre immerhin Mela Limoncella.

Little Beauty.

(Kleine Schönheit.) Apfel gelb, plattrund, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

Long-bois, de.

(Toilet; Putztisch-Apfel.) Apfel gelb, kegelförmig, klein, bittersüß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

Lorenz-Apfel.

(Laurenti-Apfel.) Baum nicht starkwüchsig, tragbar, zur Anpflanzung zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, bald plattrund, bald etwas kugelförmig, um die tiefe Kelchhöhle oft flache, oft calvilleartige Rippen, deutlich über den Bauch fortlaufend und die Rundung verschiebend, in der tiefen Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Schale dünn, etwas geschmeidig, abgerieben sehr glänzend, gelblich-grün, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne ringsum mit feurigem Blutroth verwaschen, an der Schattenseite blässer, oft mit Streifen, Punkte fein, im Rothen gelblich, im Gelben bräunlich, zuweilen Rostfiguren; Fleisch weiß, oft um das Kernhaus röthlich, sehr locker, markig, saftreich, erhaben weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, fein nach Veilchen duftend, haltbar bis Weihnachten, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel VII, 81, Oberdieck, Cornely rc.) Immerhin dürfte damit zu vergleichen sein la Reinette de St. Laurent, Dittrich III, 145.

Lucombe's Seedling.

(Sämling von Lucombe.) Baum gut wachsend, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, viel breiter als hoch, ziemlich rund, um die Kelchhöhle, auch über den Bauch flach calvilleartig vorlaufende Rippen, Stielhöhle ziemlich tief; Schale glatt, grün, in der Reife gelb, Sonnenseite geröthet, darin dunkelrothe, breite Streifen, die nach der Schattenseite hin dichter stehen und heller sind, dazwischen roth punktirt und gefleckt; Fleisch weißlich, saftig, angenehm, haltbar bis in den Februar, gut für Küche, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 416, Pom. Mag. III, 109; Dittrich III, 110.)

Luyken-Apfel.

(Luyke, Reureutlinger, Pfullinger, Großlicher, Großle, Weinapfel, Herbststrohapfel, Großer Weinapfel, Hartsträner, Ankenapfel, Butterapfel, Schmutzer, Weißer Spitziger, Kleiner Streifling, Süßgrüßlicher, Pagater, Hirtenapfel, Nelkenapfel, Hanfapfel, Bruckapfel, Großer Bäusler, Freiburgerle, Rothsüßapfel rc.) Baum raschwüchsig, groß, halbkugelfronig, von allen Aepfeln am spätesten blühend, in jedem Boden fortkommend, sehr reichtragend, auch hohen rauhen Gegenden bestens zu empfehlen. Frucht mittelgroß oder groß, plattrund, zuweilen fast kugelförmig, Kelchhöhle mit feinen Rippen, selten auch über den Bauch die Rundung entstellend, Stielhöhle meistens strahlenförmig mit schmutzig grünem Rost umgeben; Schale grünlich-weißgelb, in der Reife schmutzig weiß, um die Stielwölbung und einen großen Theil karminrothe Streifen

wie angesprengt und verwaschen, darin dunklere schmale Streifen und Flecken, Punkte im Weißen grünlich, im Rothen bräunlich, oft schwärzlich-roth geringelt, oft feine streifenartige Rostfiguren und warzenähnliche Flecken; Fleisch weiß, oft rosenröthlich, fein, saftreich, weinsäuerlich-süß, schwach himbeerartig, haltbar bis zum Februar, gut zum Rohgenuß, besser für den Haushalt, vortrefflich für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 417; Dittrich I, 448, Metzger, Lucas 2c.)

Maclean's Favourite.

(Liebling von Maclean.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, ausgezeichnet vortrefflich für die Tafel. (Hort. Soc. Cat. No. 419.)

Mank's Codlin.

(Küchenapfel von Mank.) Eine Irländische treffliche Varietät. Baum sehr reichtragend; Frucht mittelgroß, oval, regelmäßiger als irgend einer der Codlin-Aepfel geformt; Schale blaßgelb, an der Sonnenseite dunkler; Kelchhöhle seicht; Fleisch gelblich-weiß, saftreich, säuerlich, leicht duftend, ziemlich lange haltbar, gut zum Roheſſen, vortrefflich für die Küche. (Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 398.)

Marcipan-Renette.

(Marcipan-Parmäne.) Baum raschwüchsig, ziemlich fruchtbar. Frucht mittelgroß und groß, platt-kugelförmig, mit einer niedrigeren Seite, sanft gerippt; Schale sehr fein, zäh-fettig, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite oft von der Stielhöhle aufwärts eine schwache Röthe, charakteristisch violettroth halbmondförmig eingefaßte, auf der Schattenseite grüne Punkte und pomadenartiger Wohlgeruch, selten Rostflecken; Fleisch weiß, grün um das Kernhaus, locker, weich, etwas grobkörnig, mäßig saftig, angenehm gewürzhaft, haltbar bis Weihnachten, gut für Tafel und Küche. (Oberdieck nennt sie „Sortenbäume S. 88," schlecht. Christ, Diel III, 147, Dittrich I, 217, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Marmalade Pippin.

(Althorp Pippin; Pepping von Althorp.) Apfel gelb, länglich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 429.)

Marygold Pippin.

(Pepping von Marygold.) Apfel gelb, fast eiförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 25.)

Massavis.

(Pomme d'Italie; Italienischer Massavis-Apfel.) Baum sehr reichtragend. Apfel grün und bräunlich, fast eirund, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 435.)

Meißner Klapperstreifling.

Baum raschwüchsig, tragbar. Frucht kaum mittelgroß, plattrund, um die Kelchwölbung und über den Bauch, die Rundung nur wenig verderbende, mehr oder minder flache Erhabenheiten, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale dünn, glatt, in der Reife hell-citronengelb, fast ganz mit Blutroth überwaschen, darin abgesetzte, matte Streifen; an Schattenfrüchten ist die Sonnenseite kermesinroth gestreift, oft schwärzliche Rostflecken, mit braunem oder grauem Centrum. Für Rohgenuß und Haushalt nicht bedeutend. (Diel VIII, 161.)

Meißner leberrother Himbeerapfel.

(Leberrother Himbeerapfel, Rother Himbeerapfel, Rother Herbst-Anis-Calville, Rother Winter-Calville, Rothe Schafsnase, Rother Taffetapfel, Treutlingsapfel.) Baum sehr starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht groß, bald hoch bald kugelförmig, von der Kelchhöhle laufen 5 Rippen sanft oder sehr kantig über die ganze Frucht; Schale glatt, geschmeidig, dünn, mit blauem Duft belaufen, hellgelblich-grün, in der Sonne durchaus mit Leberroth verwaschen, im Schatten um die Stielwölbung rothe Streifen, Punkte im Rothen weißgrau, im Gelben gelblich; Fleisch grünlich weiß, hin und wieder mit Rosenschiller, feinkörnig, locker, ziemlich saftig, süß-weinsäuerlich-himbeerartig, bis tief in den Winter haltbar, für die Tafel 2., für die Küche 1. Rangs. (Sickler, Diel VII, 8, Dittrich I, 27, Hinkert, Grätzer Baumschule, Metzger 2c.)

Mela Panaja massima.

(Mela flagellata; Großer Brodapfel, Großer Striemapfel, Großer gestreifter Brodapfel.) Baum starkwüchsig, reichtragend; Frucht groß und sehr groß, plattrund, nach oben spitz zulaufend, sehr viel breiter als hoch; Schale blaßgelb, unregelmäßig mit einigen blutrothen Streifen gezeichnet; Fleisch ziemlich fein, abknackend, saftig, etwas säuerlich, Prunkapfel für Tafel und Markt, trefflich für den Haushalt, haltbar bis in das Frühjahr.

(Gallesio, Pom. Italiana, Disp. XVII; Dittrich III, 52.)

Monstrous Leadington.

(Riesen-Leadington.) Apfel grün, länglich ungemein groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 403.)

Moxhay-Pippin.

(Pepping von Moxhay.) Apfel blaß-gelb, kegelförmig, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 26.)

Mühlhauser Christapfel.

Baum schönwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Apfel klein, plattrund; Schale milchweiß, an der Sonnenseite zart roth angehaucht, haltbar bis gegen den Februar, sehr feiner Tafelapfel. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 43.)

Munchhausens gestreifter Glockenapfel.

(Gestreifter Glockenapfel.) Baum groß, hoch, flach gewölbte Krone, sehr reichtragend. Frucht groß und sehr groß, hoch, bald abgestumpft-kegelförmig, bald mehr eiförmig, stark gerippt; Schale fein, hell stroh-weiß oder grünlich-gelb, bei freihängenden Früchten ringsum abgesetzt kermesinroth gestreift und punktirt, in der Grundfarbe braune Punkte; Fleisch weißgelblich, fein, ziemlich saftreich, zuckerig-süß, stark himbeerartig, 6 Wochen haltbar, trefflich für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 13, Dittrich III, 17, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Lucas 2c.)

Munster Pippin.

(Pepping von Munster.) Apfel blaß-grün, kegelförmig, groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 26.)

Neu-Reutlinger Apfel.

(Pfullinger Apfel.) Dem Luikenapfel sehr ähnlich, aber mehr kugelförmig, nicht so schön gestreift und haltbar bis in das Frühjahr, sonst groß, schön, sehr gut für Küche, Weinbereitung und Markt. Der Baum soll sehr tragbar sein. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 121.) Metzger in seinen „Kernobstsorten des Südlichen Deutschlands“ nennt diesen Apfel identisch mit dem Luikenapfel, Lucas bestreitet die Identität.

New Coccagee.

Eine neue Varietät vom Coccagee, welche für Weinbereitung noch besser sein soll.

Nienburger Süße Herbstrenette.

Frucht mittelgroß, etwas mehr breit als hoch, unten ziemlich plattrund, nach oben mehr abnehmend, um die Kelchhöhle Falten und flache, meistens auch über den Bauch fortlaufende Erhabenheiten, Stielhöhle mehr oder minder, oft strahlenförmig berostet; Schale gelblich-grün, in der Reife fast hochgelb, Sonnenseite meistens goldartig, oft blaßroth streifig, Punkte an der Sonnenseite kermesinroth eingefaßt, übrigens mit weißlichen Tupfen umgeben, Rostanflüge, Rostwarzen; Fleisch gelblich-weiß, fein, ziemlich saftreich, fast honigsüß, müskirt duftend, 6—8 Wochen haltbar, kann oft schon zu Ende Septembers gepflückt werden, roh für Freunde von Süßäpfeln gut, trefflich für den Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 196.)

Nikitaer Grüne Renette, Hartwiß.

Apfel klein, ziemlich kegelförmig, gleich breit und hoch, gelb, an der Sonnenseite mit Roth leicht überlaufen, in nassen Jahren sehr schwarzfleckig und spät zu pflücken, damit sie nicht welke, im Geschmack der Reinette d'Orléans ähnlich, nicht von Bedeutung. (Oberdieck, Anleit. S. 198.)

Nikitaer länglicher Herbst-Streifling, Hartwiß.

Oberdieck Anleit. S. 234 sagt wörtlich darüber: „Gehört hier gleichfalls zu den Nikitaer Früchten, die keinen Werth haben; ist ein kleiner, ziemlich stark gekanteter, etwas länglicher, grüner, mattgestreifter Apfel.“

Nikitaer Rother Herbst-Streifling, Hartwiß.

Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend, auch auf Johannisstamm, verdient allgemeine Anpflanzung. Apfel klein und mittelgroß, viel mehr breit als hoch, bald platt, bald mehr kugelig, nach oben wenig verjüngt, stark abgestumpft, um die Kelchhöhle einige Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft ein sehr starker Fleischwulst; Schale fein, geschmeidig, wachsartig grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt kermesinfarbig gestreift, dazwischen punktirt, Punkte meistens nur im Gelben; Fleisch weiß, fein, mürbe, weinartig zuckerig, gut für Rohgenuß, vortrefflich für die Wirthschaft. (Oberdieck Anleit. S. 234.)

Nikitaer Tschelebv.

Apfel klein, viel höher als breit, in der Form dem Italienischen Rosmarinapfel, in der Färbung dem gestreiften Sommerzimmtapfel ähnlich; eine jedenfalls unbedeutende Frucht. (Oberdieck, Anleit. S. 243.)

Nonesuch.

(Langton's Nonesuch, Sondergleichen,

Langton's Sondergleichen, Unvergleichlicher von Langton.) Baum merkwürdig durch seine vielen Dornen und durch den weißen Duft auf dem Laubwerk. Frucht klein und mittelgroß, beinahe rund; Kelchhöhle klein; Stiel kurz, dünn, in einer seichten Vertiefung; Schale seltsam marmorirt mit Roth, Gelb und Grün; Fleisch sehr weiß, milde, saftreich, angenehm säuerlich, von eigenthümlichem Wohlgeschmack, höchstens bis Weihnachten haltbar. (Flora and Pomona; Hort. Soc. Cat. No. 489; Encycl. of Gard.; Hanbury; Lindley; M'Intosh, p. 497.) Ray spricht von einem gleichnamigen Apfel, der erst im Winter reift, also ein Winter-Nonesuch, von dem wir sonst nirgends Nachricht finden. (Diel, v. Aehrenthal, Oberdieck, Lucas, Hinkert, Grätzer Baumschule.)

Nürnberger rother Backapfel.

(Nürnberger.) Schöner großer Herbst- und Winterapfel für die Wirthschaft, hält bis Mitte December. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 29.) Ist also nicht Winterapfel, da seine Dauer nicht einmal des Winters Anfang erreicht.

Oberländer Backapfel.

(Großgagger.) Ein großer, schöner Tafel- und Mostapfel. Der Baum wird groß und sehr tragbar. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 37.)

Opperkerkvoogd - Appel.

(Superintendenten-Apfel) Baum sehr schönen Wuchses, früh- und reichtragend, in gutem Boden für Hochstamm und Pyramide und Spalier, muß vorsichtig beschnitten werden, sehr empfehlenswerth. Frucht groß, kugelförmig, meistens etwas hoch, flachbauchig, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung entstellende rippenartige Erhabenheiten, Schale fein, etwas zähe-fettig, weißlich, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite und um die Stielwölbung dünn mit Feuerröthe verwaschen, an Schattenfrüchten goldartig, Punkte fein, gelblich, bräunliche Rostflecken und Rostfiguren, Stielhöhle rauhrostig; Fleisch gelblich, fein, fest, markig, erhaben zuckerartig, gewürzhaft, quittenähnlich duftend, haltbar bis in den Winter, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel V, 234, Oberdieck, Dittrich I, 319, Lucas, Cornely ꝛc.)

Orack Elma.

Ein Persischer Apfel, roth, plattrund, groß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 505.)

Orange Apple.

(Englischer Pomeranzenapfel.) Frucht mittelgroß, kugelförmig, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder feine Erhabenheiten; Schale zart, geschmeidig, hoch-citronengelb, Punkte selten; Fleisch weiß, markig, saftvoll, weinsäuerlich-süß, fein gewürzhaft, haltbar durch den Winter, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. p. 28 will dem Apfel Werth nur für die Küche einräumen; Diel Syst. Verz. No. 567, Dittrich I, 219, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely ꝛc).

Painted Lady.

(Gemaltes Mädchen.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 29.)

Passe pomme blanche d'automne.

(Weißer Strichapfel, Weißer Herbststrichapfel.) Baum raschwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, oft ganz kugelförmig, charakteristisch weite, schüsselförmige Kelchhöhle mit mehreren über den ganzen Apfel fortlaufenden und oft die Rundung verschiebenden Erhabenheiten; Schale sehr zart, geschmeidig, wachsartig-weiß, in der Sonne mit kleinen kermesinrothen Fleckchen, selten mit blassem Roth verwaschen; Fleisch schneeweiß, fein, locker, saftreich, weinartig-süß-rosenartig, stark duftend; 6—8 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel I, 37, Dittrich I, 161, Oberdieck, von Aehrenthal, Hinkert ꝛc.).

Peperling.

Nach dem Bilde erscheint die Frucht mittelgroß, eiförmig, mit grünem straußartig emporstehenden Kelch, düstergelber Grundfarbe, an der Sonnenseite rosenroth verwaschen, darin abgebrochen kermesinroth gestreift und gestrichelt. Knoop nennt das Fleisch schneeweiß, fest, hinlänglich saftig, erhaben weinsäuerlich süß, unvergleichlich, haltbar durch den ganzen Winter. Der Baum verdiene auch an sich wegen seiner reichen Tragbarkeit allgemeine Verbreitung. (Knoop II, No. 94).

Pertitianne à mettre.

Frucht klein, 1. Rangs (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Petite Barbarie.

(Petit Barbarin, Barbarin, Grosse Moussette; Kleiner Apfel aus der Barbarei, Kleiner Barbarin.) Baum mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht mehr klein als mittelgroß, bald platt, bald fast kegelförmig, um die Kelchhöhle sternförmig 5 kleine Erhöhungen, die sichtbar bis an den Bauch fortlaufen; Schale hart,

rauh, schmutzig-gelb, Sonnenseite roth gestreift und getüpfelt, Punkte an der Schattenseite groß, weißlich; Fleisch gelblich, fest, abknackend, im Munde nicht ganz schmelzend, süß-fenchelartig, duftend; wird, der Luft ausgesetzt, schwarz und färbt, in reichem Maaße beigemischt, den Most schwärzlich; haltbar bis in den December, gut für Haushalt und Weinbereitung. (Duhamel Vol. V, L. 49; Dittrich III, No. 74.) Mit Benennung dieses Apfels haben sich die Kataloge hübsch bequem gehen lassen: Barbarie, Barbaria, Barbarin, Einer nennt ihn sogar Barbare!

Pigeonnet.

(Pigeon panaché, Pomme de Jerusalem; Täubling, Taubenartiger Apfel, Jerusalemsapfel.) Baum früh gut tragbar. Frucht mittelgroß, länglich, nach oben verjüngt, Schale roth mit hellrothen Streifen, an der Schattenseite heller auf Hellgrün; Fleisch weiß, fein, zart, nur 14 Tage haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Christ H.W.B. 110, Dittrich I, 117.)

Pigeonnet blanc à côtes.

(Pigeon blanc de Mayer, Mayer's weißer Wintertaubenapfel, Weißer gerippter Herbsttäubling.) Baum starkwüchsig, an warmem Stand sehr reichtragend, am besten als Zwerg. Frucht mittelgroß, hoch, kegelförmig, kantartig gerippt; Schale sehr dünn, geschmeidig, beduftet, wachsartig hell strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite rosenfarben flammenartig leicht verwaschen, bei beschatteten Früchten goldartig oder gar nicht, viele Puncte im Rothen gelb, im Gelben grünlich; Fleisch schneeweiß, fein, weich, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, rosenartig, haltbar bis in den Winter, für die Tafel, 1. Rangs. (Diel VIII, 43, Dittrich I, 120, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Pigeonnet blanc d'hiver.

(Pigeon blanc, Weißer Wintertäubling, Englische Birnrenette, Italienischer Rosmarinapfel, Schöteringsapfel, Gelber Bamberger, Weiße Schafnase.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, hochkronig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, oft etwas kugelförmig, um den Kelch 5 feine Rippchen, dazwischen 5 Fleischwarzen, sonst glatt; Schale sehr dünn, etwas zähe-fettig, grünlich-hellgelb, in der Reife blaß citronengelb, an der Sonnenseite ganz blaß kermesinroth getüpfelt und gestreift, Punkte hellgrau; Fleisch gelblich weiß, feinkörnig, ziemlich fest, nicht saftreich, erhaben alantartig, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VII, 61, Metzger, Hinkert, Dittrich I, 127.)

Pigeonnet de Rou.

(French Pippin, French Reinette, French Russet; Französischer Pepping, Französischer Bräunling, Französische Renette, Täubling von Rou.) Baum schwach, kränkelnd, nicht reichtragend. Frucht mittelgroß, kegelförmig, gelb mit Dunkelroth überdeckt. Fleisch fest, aromatisch, bis in den März haltbar. (Encycl. of Gard. No. 11, Dittrich I, 534.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 erwähnt diesen Apfel unter No. 739 und beschreibt ihn also: Apfel bräunlich-roth, eiförmig, zweiter Größe, für die Küche, verwendbar im November und December.

Pigeonnet royal.

(Königlicher Taubenapfel, Königlicher Täubling, Rother Wintertaubenapfel (?).) Baum raschwüchsig, nicht groß, flachkronig, früh- und reichtragend, an der Mittagsseite in gutem Boden; am besten als Zwerg auf Wildling. Frucht klein, hoch, oft kegelförmig, breit gerippt und in der Rundung verschoben; Schale fein, wachsartig weiß, oft mit feiner Röthe flüchtig verwischt, an der Sonnenseite kermesinroth verwaschen und gestreift, Punkte groß, sternförmig, im Weißen hellbraun, im Rothen mit gelblichen Kreisen umgeben, zuweilen ein schmaler Roststreifen vom Stiele bis zum Kelch; Fleisch blendend weiß, sehr fein, ziemlich fest, saftreich, zuckerig-weinsäuerlich, erhaben gewürzhaft, spät im October gepflückt haltbar bis in den März, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel III, 78, Oberdieck, Dittrich I, 118, Grätzer Baumschule, Hinkert, v. Aehrenthal, Metzger, Lucas ꝛc.)

Pomme belle d'automne.

(Schöner Herbstapfel). Frucht mittelgroß und groß, viel breiter als hoch; Schale hellgelb, Sonnenseite zinnoberroth verwaschen; Fleisch schneeweiß, angenehmst süß-säuerlich, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt, zur Anpflanzung empfehlenswerth. (Couverchel p. 437; Dittrich III, No. 161.)

Pomme bienvenue.

(Willkommener Apfel.) Frucht sehr groß, rund; Schale größtentheils grün, Sonnenseite schön geröthet; Fleisch grünlich-weiß, saftreich, angenehm säuerlich, gut für Rohgenuß und

Haushalt. (Couverchel p. 434; Dittrich III, No. 155.)

Pomme couchine rouge.

(Paradis rouge; Rother Paradiesapfel.) Frucht mittelgroß; Schale schön lebhaft, mehr oder minder roth, mit vielen gelblichen Flecken und Punkten mehr oder weniger stark gezeichnet; Fleisch weißlich, angenehm süß, ziemlich lange haltbar, gut für Tafel und Haushalt und Markt. (Couverchel p. 436, Dittrich III, No. 159.)

Pomme d'amour.

(Rother Liebesapfel, Liebesapfel) wird von Lucas S. 46 für synonym erklärt mit Danziger Kantapfel, Rother Apollo, Bentleber Rosenapfel ꝛc. S. also diese Artikel. (Diel VI, 91.)

Pomme d'Ananas rouge.

(Rother Ananasapfel.) Frucht groß, länglich, dem rothen Taubenapfel an Form ähnlich; Schale roth auf goldgelbem Grund, ringsum mit weißen Pünktchen besäet; Fleisch weiß, mit röthlichen Adern, mild, erhaben süß-säuerlich, haltbar bis in den Februar, gut für Tafel, Küche und Markt. (Christ H.W.B. 16, Dittrich I, 76, Lucas S. 35.) Ob die Zweifel über die Selbständigkeit dieses Apfels seitdem gelöst sind, ist mir nicht bekannt.

Pomme d'Apis mediocre.

(Mittlerer Api.) Nach dem Bilde erscheint der Apfel als mittelgroß, kegelförmig, an einer Seite kaum bemerkbar höher, um die Kelchhöhle und bis an den Bauch merklich gefaltet, sehr reich gelb, an der Sonnenseite und rings um den Stiel feurig roth verwaschen und geflammt. Knoop sagt: „das Fleisch ist schneeweiß, sanft, hinlänglich saftig, hoch-weinsäuerlich, und von so angenehmem Geschmack wie der Arzneiapfel, erhält sich den ganzen Winter hindurch gut. (Knoop II, No. 101.)

Pomme de canel [soll heißen Cannelle].

(Zimmtapfel.) Frucht mittelgroß oder klein, länglich rund, um die Kelchhöhle fein gerippt, die Zeichnung der Rippen läuft mehr oder minder deutlich über den Bauch fort, charakteristisch lang und dünn gestielt, mit sehr großem Kernhaus und oft bis 20 Kernen; Schale gelb, mit dunkleren gelben, breiten Rippenstreifen, um den Stiel und nach oben bis an den Bauch dunkelroth, flammig auslaufend; Fleisch sehr fein und mild, nicht sehr saftreich, erhaben gewürzhaft — ohne eigentlichen Zimmtgeschmack —, haltbar bis in den Februar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 84.) Vergleiche damit la Cannelle.

Pomme de Cuisine.

(Reinette de Cuisine; Küchen-Renette.) Baum sehr raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, nach oben stark zugespitzt, oft an einer Seite viel niedriger, um die Kelchhöhle Falten und Beulen, in der Stielhöhle sternförmiger Rost; Schale glatt, gelblich-strohweiß, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite blutroth marmorirt oder getuscht, darin feine, gelbliche Punkte, und mondförmige Fleckchen, oft schwarzbraune Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, markig, saftreich, erhaben weinartig, duftend, haltbar 5 — 7 Wochen, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel IX, 87, v. Aehrenthal, Oberdieck ꝛc.)

Pomme de l'ange, *van Mons.*

(D'Ange; August van Mons, Engelsapfel.) Baum raschwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, in der Kelchhöhle Fleischwarzen, ringsum und über den Bauch fast calvilleartige Rippen, Stielhöhle oft sternförmig mit Rost bekleidet; Schale glatt, strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, oft an der Sonnenseite ein bloß rosenrother Anhauch, Punkte undeutlich; Fleisch weißlich-gelb, fein, weich, markig, weinsäuerlich-süß, nach Veilchen duftend, nicht lange haltbar, gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 4; Cat. rais. v. Mons; Diel VI, B. 72, Dittrich I, 218, Oberdieck ꝛc.)

Pomme de Lestre.

(Lestre-Apfel.) Frucht aus Limousin, ziemlich groß, länglich; Schale gelblich-grün, an der Sonnenseite roth verwaschen; bis in den Mai haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Jaume St. Hilaire No. 4, Couverchel, p. 450; Dittrich III, No. 146.) Wahrscheinlich mit Pomme de lettre identisch, aber in Katalogen oft als zweierlei verzeichnet.

Pomme de ménage.

(Französischer Wirthschaftsapfel.) Frucht ziemlich groß, etwas breiter als hoch; Schale hellgelb, oft ringsum hell blutroth glänzend verwaschen oder vielmehr sehr breit und zusammenfließend gestreift; Fleisch markig, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in den Winter, angenehm zum Rohessen, vortrefflich für den Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 316, Dittrich I, No. 446, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Pomme de Prince.

(Fürstenapfel, Fürstenapfel mit langem Stiel.) Baum dickstämmig, starkästig,

tragbar, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß, stumpf zugespitzt, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle Falten; Schale zart, grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite goldartig, im Gelben einzelne zarte, braune Punkte; Fleisch weiß mit grünen Fibern, fest, später sehr mild, säuerlich-süß, haltbar bis in den März, roh eßbar, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. p. 32; Christ H.W.B. 41, Sickler IV, 25; Dittrich I, 474.) Immerhin eines genaueren Zusammenhaltens mit Pomme de Prince verte würdig.

Pomme de Reine.

(Königin-Luisens-Apfel.) Baum raschwüchsig, reichtragend, wohl zu empfehlen. Frucht mittelgroß, bald länglich, bald walzenförmig, um die Kelchhöhle feine Falten und Rippen, oft undeutlich über die Frucht fortlaufend. Schale sehr dünn, etwas faltig, gelblich-strohweiß, in der Reife blaß-citronengelb, an der Sonnenseite durch Anhauch von Röthe goldartig, Stielhöhle rostfarbig, oft röthlich schillernd, Punkte sehr fein, hellgrün; Fleisch schneeweiß, weich, locker, ziemlich saftreich, zuckerig-weinartig, 6 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel VIII, 229, Herrenhauser Cat., Dittrich I, 473, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Pomme de Saint Florent.

(Caillot rosat, Florentiner, St. Florenz-Apfel, Rosenapfel, Rother Calville, Paradiesapfel, Rother Wulstling, Rubiner, Tiefbutzer, Schmutzer, Apfelmuser, Rother Zwiebelapfel.) Wird von Lucas für identisch erklärt mit dem Danziger Kantapfel, Rothen Apollo, Bentleber Rosenapfel, Rothen Liebesapfel, man lese daher wegen der Beschreibung diese Artikel, obgleich über die Identität dieser Aepfel anderwärts nichts angedeutet wird. (Christ H.W.B. 41, Diel IV, 53, Oberdieck, Dittrich I, 119, v. Aehrenthal, Lucas.)

Pomme de St. Louis.

(Pigeon de St. Louis, Taubenapfel von St. Louis.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht groß und sehr groß; Schale blaß-citronengelb, glänzend, an der Sonnenseite schmäler und breiter kermesinroth bandartig gestreift, dazwischen schwach marmorirt; Fleisch weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis zum Januar, vortrefflich für die Tafel, gut für den Haushalt. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 56.)

Pomme des Chartreux.

(Karthäuserapfel.) Frucht groß und sehr groß, rund, um die Kelchhöhle und oft beinahe bis an den Bauch gefaltet und beulig, wodurch einzelne Theile höher werden; Schale dunkel lederbraun, oft wie mit sanftem Roth überhaucht; Fleisch mild, mäßig saftig, 3—4 Wochen haltbar, für keinen Gebrauch von großer Bedeutung. (Knoop II, No. 31.)

Pomme d'étoile.

(Pomme étoilée, Reinette étoilée; Mela stellata; Sternapfel, Sternrenette.) Frucht mittelgroß, platt, Kelch sternförmig flach obenauf sitzend, mit regelmäßig sternförmigen Falten umgeben, der ganze Apfel sehr regelmäßig gerippt, gelb, roth gestrichelt, haltbar bis in den Januar, in Fleisch, Geschmack und Verwendung dem Edlen Winterborstorfer ähnlich, vorzüglich in Italien sehr hochgeschätzt. (Knoop II, No. 77.) Vergleiche damit die verschiedenen Sternäpfel, Stern-Renetten.

Pomme durable un an.

(Ein Jahr dauernder Apfel.) Nach dem Bilde erscheint der Apfel groß, abgestumpft-kegelförmig, ziemlich gleich in Höhe und Breite, kaum bemerkbar höher an einer Seite, um die Kelchhöhle flachbeulig gerippt; Schale grasgrün, in der Reife quittengelb, oft an der Sonnenseite roth gebackt, Punkte braun und weiß, Stielhöhle viel heller. Knoop sagt darüber: „Sein Fleisch ist fest, der Saft mittelmäßig und der Geschmack für einen Spätapfel ziemlich gut, etwas weinsäuerlich; sehr hochzuschätzen, weil er bis in den August gut haltbar bleibt. (Knoop II, No. 112.)

Pomme impériale blanche.

(Weißer gestreifter Kaiserapfel, Weißer Kaiserapfel.) Bis in den Januar haltbarer Tafel- und Haushaltsapfel, von hübscher Größe, aber so zärtlicher Haut, daß er vom leisesten Druck braune Flecken bekömmt. Schale weißgelb, roth gestrichelt, Fleisch schneeweiß, mild, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft duftend. (Christ H.W.B. 54, Dittrich I, 177, v. Aehrenthal ꝛc.)

Pomme-lanterne.

(Laternenapfel.) Frucht groß und sehr groß, viel höher als breit, walzenförmig, um die Kelchhöhle Beulen, über den Bauch so viele und scharfe Rippen, daß der Apfel einer der sonst üblichen Papierlaternen ähnlich geformt erscheint; Schale blaßgelb, Sonnenseite röthlich gestreift; Fleisch süß-säuerlich, schwach gewürz-

haft, für Tafel und Haushalt gut. (Couverchel, p. 431, Dittrich III, No. 150.) Ein in der Normandie sehr häufig verbreiteter Schlotterapfel.

Pomme sucrée.

(Zuckerapfel.) Baum sehr raschwüchsig, tragbar. Frucht ziemlich groß, platt, nach oben stark abnehmend, oft flachrund, mit einer niedrigeren Seite, viel breiter als hoch, selten rein gerundet; Schale trüb blaßgrün, in der Reife schmutzig gelb, an der Sonnenseite trüb-roth, undeutlich gestreift, beinahe getuscht, hauptsächlich im Gelben feine braune Punkte, in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch grünlich-weiß, sehr weich, markig, saftreich, muskatellerbirnartig zuckerig, gewürzhaft, duftend, wenn spät vom Baum genommen haltbar bis Weihnacht, für Tafel und Haushalt gut als Süßapfel. (Cat. de Sim. Trognon, Diel II, 1139, v. Aehrenthal rc.)

Pomme Vetillart.

(Vetillarts-Apfel). Frucht ziemlich groß, kugelförmig; Schale weiß, Punkte stark, grau; Fleisch schneeweiß, fein, süß-säuerlich, ziemlich haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt, allgemeiner Verbreitung werth. (Couverchel p. 449; Dittrich III, No. 170.)

Pomme Violette.

(Violette des quatre gouts, Gros Pomme noire d'Amerique; Red Calville; Veilchenapfel, Großer Schwarzapfel aus Amerika, Rother Calville.) Baum mäßig tragbar. Apfel dunkelroth, reich blau beduftet, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum April, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 849; le Bon jardinier, p. 232.) Vergleiche den Pomme violette d'automne.

Pomme Violette rayée.

(Gestreifter Violetter, Gestreifter Veilchenapfel, Bunter Veilchenapfel.) Baum raschwüchsig, nicht groß, gewölbtkronig, früh- und abwechselnd reichtragend. Frucht mittelgroß, stumpf-kegelförmig, durch 3 kantige Rippen in der Rundung verschoben; Schale fein, stark beduftet, strohgelb, an der Sonnenseite dunkelroth kurz abgesetzt gestreift, dazwischen heller roth überhaucht, im Rothen gelbliche Punkte; Fleisch weiß-gelblich, feinkörnig, ziemlich locker, saftreich, zuckerig-weinsäuerlich, veilchenartig gewürzhaft, 8—10 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Quintinye; Diel III, 84, Oberdieck, Dittrich I, 673, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Pommier à bois panaché.

(Apfelbaum mit gestreiftem Holz.) Apfel gelb und grün, länglich, mittelgroß, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Porter.

Frucht mittelgroß, länglich, gelblich, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Postapfel.

Baum sehr groß, sehr reichtragend, für das freie Feld mit tiefgehendem Boden. Frucht groß, kugelförmig, oft an einer Seite niedriger, um Kelchhöhle und Bauch fast feine Rippen; Schale fein, glatt, hellgrün, in der Reife gelb mit grünlichem Schimmer, an der Sonnenseite und rings um den Stiel hell blutroth streifenartig verwaschen, Punkte im Rothen weißgrau, im Gelben grünlich, Stielhöhle grün mit Rostfarbe; Fleisch gelblich-weiß, mit grüner Ader um das Kernhaus, locker, etwas grobkörnig, nicht sehr saftig, fein weinsäuerlich, haltbar bis zu Neujahr, trefflich für den Haushalt. (Hort. Soc. Cat. 1842; Diel IV, 197, v. Aehrenthal.)

Prälaten-Apfel.

Baum rasch- und starkwüchsig, mit wagerechten Aesten, sehr flachkronig, früh- und reichtragend. Frucht sehr groß, bald platt, bald fast kugelförmig, flachrund gespitzt, oft an einer Seite niedriger, um die tiefe und weite Kelchhöhle und über den Bauch breite, oft die Rundung sehr verschiebende Rippen; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite roth gesprenkelt und gestreift, dazwischen gespritzt, aber oft um den Kelch und tief herab deutlich kurz abgesetzt gestreift, dazwischen stark punktirt, um den Stiel strahlenförmig Rost, im Gelben blaßgelbe Fleckchen; Fleisch weiß, etwas locker, weich, markig, sehr saftreich, weinsäuerlich, stark duftend, haltbar bis in den Winter, gut zum Rohgenuß, trefflich für Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Diel II, 143, v. Aehrenthal rc.)

Princesse noble.

(Franche noble, Pomme Noblesse; Princess Apple; Prinzessinapfel, Edler Prinzessinapfel.) Baum klein, früh- und reichtragend, vorzüglich zu Zwerg auf Wildling. Frucht mittelgroß, länglich, fast walzenförmig, meistens an einer Seite niedriger, breite Erhabenheiten verunstalten die Rundung; Schale fein, beduftet, hellgrünlich gelb, in der Reife citronengelb mit einzelnen hellgrünlichen Schillerflecken, an der Sonnenseite abgesetzt hellkermesinfarbig gestreift, dazwischen leicht punktirt,

selten auch verwaschen, zuweilen Punkte im Rothen, oft schwarzbräunliche Rostflecken; Fleisch gelblich=weiß, weich, fein, saftreich, zuckerartig, von alantartigem Duft; haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel III, 64, Dittrich I, 116, Christ H.W.B. 74, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Hinkert 2c.) Mit den verschiedenen Prinzessinnen werden die Pomologen noch manche schöne Mühe haben.

Profit-Apple.

Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis Januar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 32.)

Pyrus Malus baccata.

(Siberischer Eisapfel, Siberischer Waldapfel, Kleiner Siberischer Eisapfel; Pomme Cerise, Kirschapfel.) Baum raschwüchsig, 10—20 Fuß hoch, an den Fruchtspießen dornig, sehr reichtragend. Früchte sehr klein, von der Größe und Form einer Kirsche, citronengelb, größtentheils mit Dunkelroth glänzend überzogen, nur zum Einmachen in Zucker oder Essig 2c. verwendbar, Baum für den Park und Ziergarten.

Pyrus Malus baccata nobilis.

(Prachtvoller Kirschapfel.) Baum raschwüchsig, früh= und reichtragend, mehr zur Zierde als zum Nutzen, köstlich auf Johannisstamm im Topf. Frucht klein, wenig breiter als hoch, kugelförmig, um die Kelchwölbung viele feine Rippchen, mehrere davon über den Bauch, Stiel äußerst dünn, Stielhöhle berostet; Schale fein, hoch=citronengelb, oft ganz bedeckt mit Karminroth, nach der Schattenseite hin geflammt und gestreift; Fleisch gelblich, sehr fein, saftvoll, säuerlich, wird bald geschmacklos. (Diel IV. B.N.A. 139, Dittrich III, No. 129.)

Pyrus Malus spectabilis.

(Prachtvollblühender Wildling.) Baum raschwüchsig, etwas strauchartig, wahrhaft prächtig durch den Reichthum der schönen, halbgefüllten, rosenrothen, später bleichrothen Blüthen; Frucht sehr klein, kugelförmig, glänzend wachsgelb, beduftet, an der Sonnenseite ein Anflug von Röthe oder Goldfarbe, darin oft kleine Streifen; an Geschmack dem Holzapfel ähnlich; lediglich als Zierbaum oder Strauch von Werth.

Queen Charlotte.

(Queen, Boatswain's Pippin; Königin-Apfel, Königin Charlotte, Pepping von Boatswain.) Apfel grün und roth, kegelförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 605.)

Quince Reinette.

(Quitten=Renette.) Apfel gelb, eirundlich, quittenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 690.)

Radapfel.

Baum sehr groß, dauerhaft, Krone breit und flach, in der Blüthe nicht empfindlich gegen ungünstige Witterung, früh= und reichtragend, empfehlenswerth für Feld und Straßenanlagen. Frucht groß, länglich, flachbauchig, Kelchhöhle mit vielen feinen Falten und charakteristisch mit 5 feinen Rippen, die kantartig bis zur meistens glatten Stielhöhle fortlaufen; Schale geschmeidig, saatgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite oft ein erdrother Backen, Punkte im Rothen roth geringelt, im Gelben blässer; Fleisch mattweiß, feinkörnig, fest, saftreich, scharf weinsäuerlich, haltbar bis tief in den Winter, roh kaum genießbar, gut für Wirthschaft und Weinbereitung. (Diel VII, 241, v. Aehrenthal 2c.)

Red Ingestrie Pippin, *Knight.*

(Rother Ingestrie=Pepping.) Hybrider Apfel aus Befruchtung des Orange Pippin mit dem Pollen vom alten Golden Pippin zu Ingestrie in Staffordshire, entstanden. Frucht von der Größe des Golden Pippin, rundlich=länglich, Stiel kurz, dünn; Schale glänzend gelb, mit tiefem Roth verwaschen; Fleisch gelblich, fest, beinahe von so reichem, vortrefflichen Geschmack wie beim Golden Pippin. (Pom. Mag.; Hort. Trans.; Hort. Soc. Cat.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 397.) Soll bisweilen schon im September reifen; Dittrich III, 76.

Redondelle.

Ein guter Apfel für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 34.)

Redondelle Miche.

Apfel gelb, plattrund, klein, süß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 34.)

Reinette brodée.

(Reinette filée; Gestrickte Herbstrenette.) Baum raschwüchsig, Krone halbkugelförmig, ziemlich tragbar, der Cultur nicht werth. Frucht mittelgroß, um den kleinen geschlossenen Kelch feine Falten, dickbauchig, nach beiden Seiten gleich abnehmend, einrippig, oft wie zusammengezogen und verschoben; Schale dünn, citronengelb, in der Reife goldgelb, in der Sonne eine sanfte Röthe, charakteristische netzartige

Rostflecken und starke Roststreifen rinnenförmig vom Kelch zur Stielhöhle; Fleisch weiß=gelblich, sehr fein, weich, im Kauen hülsig, nicht sehr saftreich, süßlich ohne Erhabenheit, bis gegen Weihnachten haltbar. (Christ, Sickler, Dittrich I, 221.) Siehe die Bemerkung bei Reinette brodée, Nov. Dec.

Reinette Contin.

(Renette von Contin.) Baum reichtragend. Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 645.)

Reinette de haute bonté.

(Haute bonté; Renette von hoher Güte, Grafen=Renette.) Frucht groß, mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft fast calvilleartige Rippen, Stielhöhle sternförmig berostet; Schale grüngelb, in der Reife citronengelb, Sonnenseite sanft roth überhaucht, oder karminroth gefleckt, Punkte fein, kaum bemerkbar; Fleisch fein, markig, saftreich, weinartig=süß, alantartig gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 557, Dittrich I, 220, Oberdieck.) — Nicht mit dem Pomme de haute bonté von Christ, H.W.B. 48. zu verwechseln, der ein Gulderling ist und erst im Januar reift.

Reinette Demoiselle.

(Jungfern=Renette, Kleine Jungfern=Renette.) Baum sehr raschwüchsig, prächtige Krone, reichtragend, als Hochstamm sehr gut, allerwärts empfehlbar. Frucht klein, platt, mit 5 flachen, breiten Erhabenheiten calvilleartig gerippt; Schale beduftet, hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne oft mit Roth ein wenig angesprengt, feine graue Punkte zuweilen in Gruppen beisammen, charakteristisch: einige matte und glanzlose Streifen der glänzenden Grundfarbe. Fleisch sehr weiß, sehr fein, weich, markig, sehr saftreich, fast schmelzend, lieblich gewürzhaft, haltbar 6 — 8 Wochen, für Küche und Tafel sehr gut. (Diel VI, 124, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Reinette de Normandie.

(Renette der Normandie, Normännische Renette.) Baum raschwüchsig, in gutem Boden und warmer Lage schön, spät=aber reichtragend. Frucht ziemlich groß, fast platt, sonst von der Form des Edlen Borstorfers, selten mit Fältchen um den Kelch; Schale sehr fein, citronengelb, an der Sonnenseite von der Kelchwölbung abwärts orleansroth, darin viele rauhe, dunkelroth eingefaßte Fleckchen, bräunlich=graue Punkte, kleine Rostanflüge; Fleisch weiß, sehr fein, saftreich, erhaben zuckerig=weinartig, 8 — 10 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel III, 142, Oberdieck, Dittrich I, 213, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Reinette d'hiver sucrée.

(Winter=Zucker=Renette.) Frucht, als Renette, mittelgroß, gerundet, um die Kelchhöhle flachbeulig, an einer Seite kaum bemerkbar höher, aber mit auffallend größerem Bauch, goldgelb, zahlreich röthlich punktirt. Die Beschreibung von Knoop lautet: „Sie ist von säuerlichem Geschmack, ihr Fleisch ist derb, der Saft und Geschmack aber süß, wider der anderen Renetten Art, daher sie sich auch nicht so lang, als andere Renetten aufbewahren läßt." (Knoop II, No. 88.) Erscheint beinahe als eine der vielen Goldparmänen.

Reinette grise d'Angleterre.

(Englische graue Herbst=Renette.) Baum raschwüchsig, Krone breitgewölbt, reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, meist ziemlich hoch, breit abgestumpft zugespitzt, breit und sehr flach gerippt; Schale glatt, hell= oder gelblichgrün, an der Sonne mit trübem Erdroth leicht verwaschen, die Kelchhöhle und das Roth mit Rost bedeckt, an der Schattenseite nur Rostfiguren und feine, braune Punkte; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, lieblich weinartig, gewürzhaft, haltbar bis zum Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 664; Diel IV, B. 91, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Reinette grise.

(Reinette grise d'hiver, Reinette grise double; Große graue Renette, Lederapfel, Graue Renette, Pelzapfel, Doppelte Graue Renette, Leder=Renette, Winter=Rabau, Gelbe rauhe Renette, Rambur, Braune Renette, Sommer=Rabau, Gelber Winter=Curbander, Rostapfel, Graue Winter=Renette, Rauchapfel, Schmiedsapfel, Grüne Renette, Rauau=Apfel, Winter=Lederapfel.) Baum: der größte unter den Renetten, schnellwüchsig, Krone kegelförmig, sehr reichtragend, allgemeinst empfehlenswerth. Apfel ansehnlich groß, bald plattgedrückt, bald etwas hoch, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle Rippen, einzeln als flache Erhabenheiten über den Bauch fortlaufend, Stielhöhle berostet; Schale gelblich=

grün, meist mit schmutzig-grauem Rost überzogen, oft sehr rauh, in der Sonne ein Anflug von Erdröthe, darin weiß-graue Punkte; Fleisch weiß, locker, mild, nicht sehr saftreich, süßsäuerlich, gewürzhaft, duftend, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis ins Frühjahr; vorzüglich für Tafel, Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Christ Pomol. S. 203; Metzger, die Kernobstſ. des Südl. Deutschl. S. 77.)

Reinette grise dorée.

(Gelbe Leder-Renette, Rabau, Lederrenette, Graue Renette, Lederapfel, Graue Goldrenette, Große Renette.) Vegetation und Tragbarkeit des Baums, Güte und Dauer der Frucht wie bei der Reinette grise, an Werth dieser gleich, auch äußerlich ihr ähnlich, jedoch mit dem Unterschiede, daß hier die Grundfarbe mehr gelb ist, mehr durch den Rostüberzug sich durchdrängt und stellenweise hochgelb hervortritt. (Metzger, die Kernobstſ. des Südl. Deutschl. S. 83.)

Reinette jaune d'automne.

(Reinette jaune hâtive, Mayers? Gelbe Herbstrenette.) Baum starkwüchsig, groß, hochkronig, in der Blüthe etwas empfindlich, sonst reichtragend. Frucht mittelgroß, ziemlich platt, um die Kelchhöhle einige über den Bauch sich verlierende Beulen; Schale grüngelb, in der Reife blaßgelb, dünner, braungelblicher Rost mehr oder minder verbreitet, an Schattenfrüchten oft nur Rostflecken, in der Stielhöhle fast immer grün, wenige weißgraue Punkte; Fleisch weiß, locker, weich, feinkörnig, saftreich, süßsäuerlich, wenn spät gebrochen haltbar bis ins Frühjahr, gut für Tafel und Küche. (Christ, Diel I, 165, Hinkert, Dittrich I, 394, Lucas ꝛc.) Ist es die Reinette jaune hâtive des Hort. Soc. Cat. No. 672, so führt sie noch die Synonymen: Drap d'or, Reinette grise d'automne, Reinette marbrée, Citron des Carmes.

Reinette jaune sucrée.

(Citron, Anglaise, Chance; Gelbe Zuckerrenette.) Baum raschwüchsig, für cultivirten, warmen Boden, als Hochstamm und Pyramide früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, Form der Französischen Edelrenette, ziemlich kugelförmig, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch sehr flache Rippen, bisweilen eine beulenartig, die Rundung entstellend; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldfarbig, selten mit Röthe überhaucht, Punkte bald rund, bald sternförmig, fast immer Rostanflüge, Stielhöhle mit feinem Rost; Fleisch gelblich-weiß, etwas locker, markig, sehr saftreich, erhaben zuckerig, den ganzen Winter hindurch haltbar, vortrefflich für Tafel, Küche, Markt. (Diel V, 112, Oberdieck, Dittrich I, 225, Cornely ꝛc.) Lucas erklärt sie für identisch mit der Französischen Edelrenette, wer hat Recht? Der Hort. Soc. Cat. 1842. sagt vom Baum, daß er dem Krebs sehr unterworfen sei; wahrscheinlich wo Boden und Standort für ihn sich nicht eignen.

Reinette Sicilienne.

(Sicilianische Renette.) Nach dem Bilde erscheint die Frucht als Renette mittelgroß, kugelrund, mit eigenthümlich geformtem, flach auf glatter Fläche liegenden grünen Kelch und sehr kurzem dicken Stiele; Schale schön gelb, mit grünlich bräunlichen Flecken an einer Seite. Knoop sagt dazu: „Dieses Apfels Fleisch, Saft und Geschmack kommt mit andern Renetten so ziemlich überein und ist ihnen also an seinen Eigenschaften fast ganz gleich, haltbar bis gegen Pfingsten." (Knoop II, No. 110.)

Reinette tendre.

(Blanc d'Espagne; Zarte Renette, Weißer spanischer Apfel.) Apfel sehr groß, aber von sehr mittelmäßigen Eigenschaften. (le Bon Jardinier, p. 235.)

Reinette verte ronde.

(Grüne runde Renette.) Frucht mittelgroß, plattrund, grün mit Gelb gelichtet, an der Sonnenseite geröthet; Fleisch grünlich, nicht sehr saftig, „aber desto mehr haut gout, nach der Renetten Art und Geschmack, und ästimiret man dieselbe so sehr und fast noch mehr als andere, wenn sie auch noch so schön und artig aussehen." Haltbar bis gegen das Frühjahr. (Knoop II, No. 71.)

Reinette Weer.

(Weer-Renette.) Nach dem Bilde erscheint die Frucht klein, kugelförmig, um die Kelchhöhle fein gefaltet, gelb mit weißlichen Schimmerstellen, an der Sonnenseite geröthet. Knoop sagt darüber: „Ist für eine Renette am Geschmack allzusüß, im Fleisch etwas pelzig, und von geringem Saft, jedoch nicht ganz zu verachten, und kann unter den mittelmäßigen Früchten noch hingehen, hält sich bis in den Februar, doch schmeckt sie am besten um Weihnachten." (Knoop II, No. 96.)

Renet van de Laan.

(Hendrick van Oosten's grauwe Engelse van

de Laan? Van der Laan's Goldrenette.) Baum starkwüchsig, groß, Krone flachrund, vom 6. Jahr an sehr reichtragend. Frucht groß, fast kugelförmig, zuweilen plattrund, zuweilen etwas hoch; Schale dünn, etwas rauh, grünlich weißgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite abgesetzte trübe Kermesinstreifen, dazwischen stark getuscht, mit Rostanflügen figuren- oder strahlenförmig besetzt, an beschatteten Früchten gewöhnlich nur eine bleiche Röthe, Punkte im Gelben grün; Fleisch weiß, weich, feinkörnig, markig, saftreich, weinartig-süß, muskatartig gewürzhaft, wenn möglichst spät gebrochen 8 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VII, 191, Oberdieck, Dittrich I, 419, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Rheinischer großer Spreuß.

Baum sehr raschwüchsig, breitkronig, reichtragend. Frucht sehr groß, platt, nach oben stumpf zugespitzt, Kelchhöhle charakteristisch tief und schüsselförmig, breit erhaben gerippt, in der Rundung verschoben; Schale glatt, gelbgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite mit Erdroth sanft verwaschen, wenige, hellbraune Punkte; Fleisch fein, markig, nicht sehr saftreich, weinsäuerlich-himbeerartig, nicht lange haltbar, gut für Rohgenuß und Küche. (Diel V, 57, Hinkert rc.)

Ribston Pippin.

(Glory of York, Formosa Pippin, Travers's; Pepping von Ribston.) Seit 1688 in England bekannte Varietät, zu Ribston-Park aus französ. Samen gewonnen, (Hargrave in „History of Knaresborough"), welcher Baum noch 1798 von Lindley in tragbarem Stand gefunden wurde. Baum hart, reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich, unregelmäßig in der Form; Kelch sehr klein; Stiel dünn, in einer engen trichterförmigen Höhle; Farbe grünlich gelb, an der Sonnenseite roth marmorirt; Fleisch gelblich, fest, saftreich, von erhaben aromatischem Geschmack, vortrefflich, bis im April haltbar. Prangt in allen Schottischen Gärten als Hochstamm und Spalier an Mauern. (Encycl. of Gard.; Pom Mag.; Hort. Soc. Cat. No. 704; Lindley, Forsyth, Rogers, M'Intosh, p. 404; W. and Jos. Kirke's Cat.; Diel XI, 93; Oberdieck, von Aehrenthal, Metzger, Dittrich I, 321. Lucas nennt als Synonymen davon: Englische Granat-Renette, Traversapfel, Formosa-Pepping, Glory of York, Granat-Rennet. Diel Heft XI, S. 134. unterscheidet davon den Granat-Renet oder Pomme Granat und hat Recht, insofern den obigen Englischen Autoritäten zu trauen ist. Daher behalte ich hier beide als besondere Varietäten bei. — Von Aehrenthal, Oberdieck rc. führen auch den Traversapfel wieder als eigene Sorte auf und wohl nicht mit Unrecht. Der Hort. Soc. Cat. führt noch einen New Ribston Pippin (Neuer Ribston-Pepping) an.

Richters große grüne Renette.

Apfel groß, dem Grauen Kurzstiel äußerlich, so wie an Fleisch und Geschmack ziemlich ähnlich. Der Baum scheint sehr früh und reich zu tragen. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 104.)

Ritters Ananas-Apfel.

Frucht klein oder mittelgroß, gleich hoch und breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch rippenartige Erhabenheiten, Stielhöhle meistens glatt, Schale gelb, an der Sonnenseite schwach roth angelaufen, darin bleiche Streifen, Punkte nur im Gelben; Fleisch fein, ziemlich fest, saftreich, zuckerig, gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 586, Dittrich I, 320, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Rodmersham Pippin.

(Pepping von Rodmersham.) Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Januar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 38.)

Rommersdorfer Pappelapfel.

Baum starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend, mit stets bebenden Blättern wie an Pappelbäumen. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, nach oben etwas verjüngt, um die Kelchhöhle viele feine Falten und Rippchen, über den Bauch flache, oft die Rundung verschiebende Erhabenheiten, Stielhöhle bald fein berostet, bald glatt; Schale zart, glatt, blaß hellgrün, in der Reife hellgelb, Stielhöhle grün, in der Sonne blutartig-roth, so leicht verwaschen, daß die Grundfarbe durchschimmert, Punkte röthlich, oft Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, etwas hülsig, feinkörnig, saftreich, lieblich alantartig, stark veilchenartig duftend, 3 Monate haltbar, roh nicht besonders, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel XI, 196, v. Aehrenthal rc.)

Roode Wyn-Appel.

(Rother Weinapfel.) Frucht ziemlich groß, in der Form veränderlich, bald rund, bald platt, immer etwas schief und kantig, von grobem

Aussehen; Schale glatt, roth, oft auch an der Schattenseite grünlich oder gelblich; Fleisch mild, saftreich, weinsäuerlich, gut für Küche und Weinbereitung. (Knoop zu T. VIII.)

Roode zoete Joopen.

(Rother Süßer Hiefenapfel.) Baum raschwüchsig, sehr tragbar. Frucht mittelgroß, länglich, fast eiförmig, Schale glatt, gewöhnlich durchaus dunkelroth, oft an der Schattenseite etwas gelblich, ein guter süßer Kochapfel. (Knoop zu T. V.)

Roode zuire Joopen-Appel.

(Rother saurer Hiefenapfel.) Baum ziemlich groß, sehr tragbar. Frucht mittelgroß, länglich, gewöhnlich etwas schief und unförmlich, ein wenig eckig; Schale glatt, durchaus blutroth, zuweilen mit einzelnen rothen Streifen, oft an der Schattenseite etwas grünlich; Fleisch zart, angenehm weinartig, 2. Rangs. (Knoop zu T. I.) Diel IX, 170, zweifelt an der Identität dieses Apfels mit dem Gestreepte Joopen, hat ein neuerer Pomolog diese Zweifel gelöst?

Roos-Appel.

(Platter Rosenapfel; Zink's Rosenapfel? Pomme Rose.) Baum sehr groß, flachkronig, an einer Lage gegen Norden später blühend und fast jährlich sehr reichtragend. Frucht groß, platt, oft plattrund und kantartig gerippt; Schale etwas fettig, gelbgrünlich, in der Reife hell strohgelb, in der Sonne ringsum sehr reich, etwas undeutlich und breit roth gestreift, dazwischen heller verwaschen, an Schattenfrüchten sind die Streifen deutlicher, die Zwischenräume nur leicht getuscht, Punkte wenige, gelbgrau, immer kleine, schwärzliche Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, an der Sonnenseite fast röthlich, locker, nicht sehr fein, saftreich, süßsäuerlich, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Haushalt gut. (Knoop; Christ, Diel IV, 177, Dittrich I, 445, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Rother Ananas-Apfel.

Frucht hochgebaut kugelförmig, mit sanften Erhabenheiten über den Bauch, Kelchhöhle mit feinen Falten eingeschnürt; Schale glatt, glänzend, sehr zart, blaß-gelb, fast ganz hell-blutroth fein überzogen; sehr feiner, reichduftender Herbst- und Winterapfel für Tafel und Haushalt. Nicht mit Christ's Rothem Ananasapfel zu verwechseln. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 45.)

Rother Backapfel.

(Platzapfel, Rosenthaler, Breitling, Herbstbreitling, Winterbreitling, Paradiesapfel, Zwiebelapfel, Scheibling, Bachapfel, Kliffling, Kuchenapfel.) Baum sehr groß, Krone flach gewölbt, abwechselnd sehr reich tragend, für den Landwirth sehr zu empfehlen. Apfel groß, plattrund, dunkelroth, saftreich, fein weinsäuerlich, gut zum Rohgenuß, einer der besten für Wirthschaft, Küche und Weinbereitung. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 32.)

Rother Böhmischer Jungfernapfel.

(Rother Jungfernapfel.) Baum anfangs raschwüchsig, mittelgroß, in gutem Boden und warmem Stand sehr reichtragend; Frucht mittelgroß, länglich hoch, um den Kelch feine Beulen; Schale dünn, beduftet, an Schattenfrüchten hellgelb, an besonnten ganz mit hellem Leberroth überzogen, wenige sehr feine Punkte. Fleisch weißlich, weich, markig, fein, nicht sehr saftreich, zuckerig-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis gegen Weihnachten, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VII, 71, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger rc.)

Rother Herbsttaffetapfel.

(Calville d'été rouge, Calville rouge d'automne, Cardinal rouge; Taffetapfel, Sammetapfel, Seidenapfel, Seidenrock, Wollenschläger, Zimmetapfel, Engelsapfel, Rosenapfel, Rosenwasserapfel, Wintertaffetapfel, Butterapfel, Weinapfel, Zwiebelapfel, Rothkaiber, Herrnapfel, Kapuzinerapfel, Englische Renette, Weißapfel, Seidenhemdchen.) Baum groß, stets fruchtbar, dem Landwirth sehr zu empfehlen, für Straßen, größere Anlagen, Obstgärten, in tiefgrundigem Boden, nicht auf Anhöhen. Frucht ziemlich groß, platt, flachrippig, viel breiter als hoch, nach oben etwas gespitzt, um die Stielhöhle ein strahlenförmiger Rostanflug; Schale glatt, abgerieben glänzend, etwas fettig, gelblich-weiß, röthlich beduftet, oft an der Sonnenseite und um den Kelch schön roth angelaufen, fast ohne Punkte; Fleisch gelblich, mild, saftreich, an Geschmack und Gewürz dem Goldpepping etwas ähnlich, haltbar bis zu Neujahr, gut für Rohgenuß, sehr gut für Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Metzger, die Kernobstf. des Südl. Deutschl., S. 42, Lucas, Kernobstf. Würt. S. 44.)

Rother Himbeer-Apfel.

Nach der Zeichnung erscheint die Frucht groß, sehr länglich rund, oben und unten ziemlich gleich,

von der Kelchwölbung bis zu der Stielhöhle sehr regelmäßig, breiter oder schmäler, gerippt; Schale rings um die Kelchhöhle und an der Schattenseite gelb, an der Sonnenseite hellroth verwaschen, darin etwas dunkler kenntlich gestreift. Knoop sagt dazu: „der Apfel hat ein festes Fleisch, mittelmäßigen Saft, einen hochsäuerlichen Weingeschmack, der fast dem Calville blanche d'hiver gleichkommt ꝛc. Wird oft noch größer und schöner und ist für alle Gärten um so mehr zu empfehlen, da er bis in den Mai gut haltbar bleibt." (Knoop II, No. 107.) Vergleiche die Calville rouge d'automne und Calville rouge d'hiver.

Rother Müllerapfel.

Baum sehr groß, Krone breit gewölbt, sehr reichtragend, nicht zu empfehlen. Frucht mittelgroß, kugelförmig, oft nach oben mehr verjüngt, oft um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Rippchen, Schale dünn, grünlich weiß, in der Sonne ringsum düster blutroth verwaschen, Punkte weiß, Stielhöhle rostfarbig gestrahlt, Fleisch grünlich weiß, fein, weich, markig, nicht saftreich, weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar bis zum Winter, roh genießbar, besser für den Haushalt. (Diel V, 235.)

Rother Polsterapfel.

(Polsterapfel, Kriegerapfel?) Baum nicht starkwüchsig, flachkronig, früh- und reichtragend, Feind von naßkaltem Boden. Frucht groß, hoch, beinahe walzenförmig, oft fast kugelförmig, 5—6 feine, flache Rippen; Schale fein, beduftet, hellgrün, in der Reife hellgelblich, an besonnten Früchten durchaus mit glänzendem Roth verwaschen, das oft um die Stielwölbung in Streifen sich bildet, Punkte gelblich, Rostflecken schwärzlich; Fleisch mattweiß, um das Kernhaus oft rosenröthlich, locker, weich, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, rosenartig, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel und Haushalt sehr gut, zur Anpflanzung sehr empfehlenswerth. (Zink, Manger, Diel VI, 27, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Rouget.

(Rothfeder, Rothbart.) Baum sehr raschwüchsig, reichtragend, auch als Zwerg auf Johannisstamm sehr gut, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, calvilleförmig, oft rundlich, nach oben stumpf zugespitzt, um den Kelch und über den Bauch breitkantige Rippen; Schale geschmeidig, hell strohgelb, an der Sonnenseite marmorartig mit Gelbroth getuscht, oft mit einem helleren Bandstreifen, Punkte im Rothen röthlich, im Gelben hellgrau, Stielhöhle bald hellgrün, bald rostfarbig; Fleisch weiß, leicht, locker, ziemlich grobkörnig, sehr saftreich, mild weinsäuerlich, haltbar 4—6 Wochen, gut zum Essen, besser für den Haushalt. (Cat. v. Sim. Trognon, Diel IV, 23, v. Aehrenthal ꝛc.)

Royal Jersey.

(Königsapfel von Jersey.) Baum sehr raschwüchsig, hochkronig, früh- und reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht groß, mehr kugelförmig als platt, oft hoch, feine, fast calvilleartige Rippen; Schale dünn, weißlich-gelb, in der Reife citronengelb, in der Regel ohne alle Röthe, bisweilen netzartige Rostfiguren; Fleisch weiß-gelblich, fein, markig, hinreichend saftig, süß-zimmtartig, gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 27, Dittrich I, 79, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Säuerlicher Köberling.

Baum groß, reichtragend, auch für rauhe Gegenden gut. Frucht mittelgroß, länglich, fast walzenförmig, bisweilen hochkugelförmig, oft um die Kelchhöhle einige Beulen; Schale etwas fettig, gelb, an der Sonnenseite glänzend hellroth verwaschen, bisweilen ringsum dünn roth überhaucht, selten einige starke Punkte, häufig Warzen und Rostflecken, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch weiß, locker, reichkörnig, sehr saftreich, stark weinsäuerlich, bis gegen Neujahr haltbar, roh genießbar, sehr gut für den Haushalt. (Diel III, 232, Hinkert ꝛc.)

Salopian.

Baum reichtragend. Apfel blaß-grün, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Januar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 40.)

Sanct Gallus-Apfel.

Baum raschwüchsig, reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, plattrund, calvilleartig gerippt; Schale dünn, zart, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite trüb- oder schönroth leicht verwaschen, Punkte selten, aber oft runde hellgraue Rostflecken, Fleisch weiß, weich, sehr saftreich, fein weinsäuerlich, haltbar durch den Winter, gut für Rohgenuß, besser für Haushalt und Markt. (Cat. v. Crede, Diel V, 204, Hinkert ꝛc.)

Scarlet Crofton.

(Red Crofton; Scharlachrother Crofton.) Ein vortrefflicher, noch wenig verbreiteter Ir-

ländischer Tafelapfel. Frucht mittelgroß, 2 Zoll hoch, 2½ Zoll breit, geflacht, an den Seiten winklich oder rippig; Stiel kurz; Kelchhöhle weit, seicht; Schale gelblich-braunröthlich, an der Sonnenseite roth und rothbraun; Fleisch mürbe, niemals mehlicht werdend, saftreich, zuckerig-süß, angenehm. (Hort. Soc. Cat. No. 192.; Lindley; M'Intosh, p. 397, Dittrich I, 691.)

Schaffners gelbe Herbst-Renette.

Frucht mittelgroß, etwas höher als breit, kegelförmig, an der einen Seite etwas höher, um die sehr weite Kelchhöhle und über den Bauch einige, nicht sehr auffällige Erhabenheiten, Stielhöhle oft durch Fleischwulst verengt, rostfarbig; Schale glatt, fein, in der Reife citronengelb, Sonnenseite goldartig, reich mit starken und feinen Karminflecken getüpfelt, hier und dort schwärzliche Eisenflecken, Punkte zahlreich, fein, grünlich, an der Sonnenseite mit einem röthlichen Mittelpunkt; Fleisch gelblich, grünlich geadert, fein, markig, saftreich, fein süß-weinartig, etwas gewürzhaft, 3—4 Wochen haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Dittrich III, No. 142.)

Schilgens birnförmiger Apfel.

Mittelgroß, hochaussehend, gleichbreit und hoch, oben platt gewölbt, Bauch sehr hoch oben, nach unten fast kegelförmig abnehmend, abgestumpft gerundet; über die ganze Frucht flache Erhabenheiten, Stielhöhle eng, flach; Schale fast goldgelb, Punkte fein; Fleisch gelblich weiß, sehr fein, ziemlich mürbe, süß-weinig, peppingartig. (Oberdieck Anl. z. Kenntn. u. Anpfl. des besten Obstes, S. 97.)

Schminkapfel.

(Der Geschminkte.) Baum mittelgroß, flachkronig, früh- und reichtragend, gut als Hochstamm, Pyramide und Spalier. Frucht mittelgroß, platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch breite und sanfte Rippen; Schale sehr fein, hell strohgelb, an der Sonnenseite hell kermesinroth leicht verwaschen, darin dunkler marmorirt, an Schattenfrüchten nur Gelb mit Rosa marmorirt, im Rothen bräunliche Flecken, wahre Punkte fein, grau oder weißgelb, Stielhöhle mit zimmtfarbigem, strahlenförmigem Rost; Fleisch gelblich weiß, fein, ziemlich fest, saftreich, fein weinsäuerlich, rosen- oder veilchenartig fein duftend, 2—3 Monate haltbar, gut zum Rohgenuß, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel IV, 215.)

Schwäbischer Rosenapfel.

(Rother Kaiserapfel? Schmelzling rc.?) Baum sehr raschwüchsig, groß, mit breiter gewölbter Krone, früh- und reichtragend. Frucht klein, kugelförmig, um den Kelch viel feine Falten, über die ganze Frucht mehr oder minder flache Erhabenheiten; Schale zart, beduftet, gelblich-grün, in der Reife hellgelb, in der Sonne mit hoch-purpurroth ganz verwaschen; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-süß, erhaben gewürzhaft, 6 Wochen haltbar, für Tafel und Haushalt 1. Rangs. (Diel XI, 49, Oberdieck, Hinkert, Lucas rc.) — Ein wahrer Zankapfel zwischen manchen Pomologen, über den man noch nicht vollkommen im Reinen ist.

Sea Cliff.

(Meerklippe.) Apfel grün, länglich, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 40.)

Seedling of the Golden Pippin.

(Sämling vom Goldpepping.) Apfel gelb, rundlich, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel. (Hort. Soc. Cat. No. 289.)

Shepherd's Newington.

Apfel gestreift, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 775.)

Siebapfel.

Großer, sehr schön gestreifter, früher Winterapfel, von angenehmem, weinigem Geschmack. Der Baum wird sehr groß und trägt gern. (Lucas Kernobstsf. Würt. S. 124.)

Skirm's Kernel.

(Kernapfel von Skirm.) Apfel gestreift, fast eiförmig, klein, haltbar bis zum Mai, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 22.)

Somerset Lasting.

(Langdauernder Apfel aus Somerset.) Apfel blaßgelb und roth, plattrund, groß und sehr groß, haltbar bis zum März, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 782.)

Sonnette

(als Synonyme angegeben: Rumsche Kruger, das klingt deutsch und ist nicht deutsch.) Apfel grün und gelb, fast eiförmig, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 783.)

Sops of Wine.

(Weinbesserer.) Apfel roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, rothfleischig, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 874.)

Sovereign.

(Hoheitsapfel?) Apfel gelb, parmänenförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hist. Soc. Cat. p. 41.)

Spät blühender Matapfel.
Baum breitkronig, mit Hängeästen, blüht später als die übrigen Matäpfel, daher ist er auch fast jährlich reichtragend und den Landwirthen, auch in rauheren Gegenden, zu empfehlen. Frucht mittelgroß, fast gleichhoch und breit, nach oben kegelförmig abnehmend, um die Kelchhöhle zuweilen auch über den Bauch fortlaufende Rippen, Stielhöhle sehr eng; Schale grünlich-gelb, fast rundum mit langen und kurzen Streifen besetzt; Fleisch denen vom braunen und weißen Matapfel ziemlich ähnlich, aber etwas weniger gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, roh genießbar, vortrefflich für den Haushalt. (Christ H.W.B. 60, Dittrich III, No. 109.)

Spanische Herbstrenette.
Baum raschwüchsig, Krone breit-kugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, hochkugelförmig, zuweilen platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte, oft die Rundung verschiebende Rippchen; Schale glatt, gelblich-grün oder strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite mehr oder minder starker Anflug von Erdröthe, Punkte braun, Stielhöhle berostet; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, fein duftend, nicht lange haltbar, sehr schätzbar für Tafel und Haushalt. (Diel VI. B. 64, Dittrich I, 215, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely rc.)

Spice-Apple.
(Brown Apple of Burnt Island, Aromatic Russet, Kook's Nest-Apple, Brown Spice, Burnt Island-Pippin; Pomme d'épice, Reinette d'épice; Gewürzrenette, Weißer englischer Gewürzapfel, Englischer gewürzhafter Röthling.) Baum raschwüchsig, Krone halbkugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß (von Zwergbäumen groß), beinahe kugelförmig, Bauch tief unten, nach dem grün bleibenden, lang gespitzten Kelch hin sehr abnehmend; Kelchhöhle tief, mit feinen Falten, um die Frucht flache Erhabenheiten; Stiel sehr kurz, holzig; Schale glatt, weißlich-gelb-grünlich, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite Anflug von feiner Röthe, Punkte fein und grau, um den Stiel Rostanflüge. Fleisch weiß, locker, markig, fein, saftreich, von lieblich süßem rosenartigen Geschmack, vom Baum reich duftend. Bis in den Winter haltbar, trefflich für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 785. W. u. Jos. Kirke; Cl. S. Etienne; Diel, v. Aehrenthal, Cat. für 1854 von A. Wilhelm.) Wohlan, hier giebt es Arbeit für die praktische Kritik, hier sind der Zweifel viele zu lösen. Die Horticultural Society zu London könnte wohl am leichtesten und schnellsten Aufklärung hierüber verschaffen.

Striped Beaufin.
(Gestreifter Beaufin, Schöner Gestreifter.) Vortreffliche, aus Norfolk stammende Varietät. Frucht sehr groß, oft von mehr als 12 Zoll Umfang; Kelch groß, offen, tief liegend; Stiel kurz, tief eingesetzt; Schale grün, durchaus mit rothen Streifen geschmückt; Fleisch weiß, ein wenig säuerlich, bis in den Mai haltbar. (Lindley; M'Intosh, p. 401.)

Styre Norman.
(Normann von Styre.) Apfel gelb und roth, rund, klein, haltbar bis zum Januar, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Sudbury Beauty.
(Schöner von Sudbury.) Apfel gelb, rundlich, klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 809.)

Süßer gestreifter Backapfel.
Ein großer, für den Haushalt sehr schätzbarer Herbstapfel. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 37.)

Süßer Judenapfel.
Baum raschwüchsig, mittelgroß, flachkronig, in der Blüthe nicht empfindlich, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, um Kelchhöhle und Bauch Rippchen und flache Erhabenheiten; Schale glatt, etwas zäh-fettig, grünlich-gelb, in der Reife gelb mit grünem Schimmer, an der Sonnenseite bald roth, bald nur goldfarbig angehaucht, oder Punkte und Rostflecken roth umkreist, daneben rothe Fleckchen, sehr viele schwarzbraune Rostflecken, oft in der Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Fleisch gelblich-weiß, fest, etwas lederartig, nicht saftvoll, fein zimmtartig-süß, duftend, haltbar bis in den Winter, für Freunde von Süßäpfeln roh gut, immer sehr gut für den Haushalt. (Diel VI, 279.)

Sweet Pippin.
(Süßer Pepping.) Apfel gelb, fast eiförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 818.)

Taffetas noir.
(Schwarzer Taffetapfel, Schwarzer Atlasapfel, Schwarzrother Taffetapfel.) Frucht etwas klein, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Rippen; Schale hellgelb, ringsum mit rauher Röthe überzogen, an der Sonnenseite streifenartig, Punkte einzeln; Fleisch fein, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, duftend, 4 Wochen halt-

bar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 527, Dittrich I, 157.)

Schicken-Apfel.

(Sommer-Renette.) Baum raschwüchsig, ziemlich groß, Krone hängend, in tiefgründigem gebautem oder ungebautem Boden, am besten im Obstgarten. Äpfel ziemlich groß, hochaussehend, gleichbreit und hoch, nach oben verjüngt und stumpf gespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache, oft die Frucht eckig machende Rippen, Stielhöhle berostet; Schale abgerieben glänzend, strohgelb, braun punktirt; Fleisch gelblich-weiß, zart, etwas schwammig, süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den Januar, trefflich für Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Metzger Kernobstsf. des Südl. Deutschl. S. 41.)

Teichzugsapfel.

(Deichzugsapfel.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, etwas rippig; Schale sehr zart, wachsartig weiß, kermesinroth, kurz-abgesetzt gestreift und getuscht; Fleisch schneeweiß, um den Kelch röthlich, sehr fein, saftreich, weinartig-süß, rosenartig gewürzhaft, fein duftend, 4 Wochen haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel II. n. H. 55, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal rc.)

Tellerapfel.

(Pfundapfel.) Frucht sehr groß, länglich rund, nach oben etwas verjüngt, um die Kelchhöhle und oft bis an den Bauch Falten und rippenartige Erhabenheiten; Schale glatt, grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite roth gebackt; Fleisch fest, derb, ziemlich saftig, süßsäuerlich, haltbar bis zum Februar, roh brauchbar, sehr gut für Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 79.) Vergleiche Rambour gros rc.

Tenterden Park.

Äpfel gelb und roth, rundlich, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 825.)

Transparent Codlin.

(Durchschimmernder Kochapfel.) Eine bis jetzt nur wenig verbreitete Varietät aus Norfolk. Baum ungemein reichtragend. Frucht mittelgroß, an der Basis breit, nach oben etwas spitzer; Kelchhöhle klein, tief; Stiel kurz, dünn; Schale citronengelb, an der Sonnenseite leicht mit Carmoisin verwaschen; Fleisch sehr zart, wohlschmeckend, Speise und Wirthschaftsapfel. (Lindley, M'Intosh, p. 398.)

Traveller.

(Reise-Apfel.) Äpfel gestreift, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Tulpen-Cardinal.

Baum langsam wachsend, mittelgroß, reichtragend, besonders schön und gut als Zwerg auf Johannisstamm. Frucht groß, breitrund, mit ungleichen Seiten, breit gerippt, in der Rundung und im Durchmesser verschoben; Schale glatt, etwas zähfettig, beduftet, gelblich-grün, in vollster Reife hellgelb, durchaus mit verschiedenen dunkel-kermesinrothen Streifen, Flammen rc. bedeckt, an der Sonnenseite dazu sehr stark verwaschen, viele weißgraue Punkte, bräunlichgraue Rostflecken, schwarze Fleckchen; Fleisch grünlich-weiß, locker, etwas schwammig, etwas rauh, gehörig saftig, süß-säuerlich, rosenartig, nicht lange haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel VII, 129, Oberdieck, Dittrich I, 195, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Uellners graue Pfingstrenette.

Frucht klein oder mittelgroß, kegelförmig, oben breit abgestumpft, gleichbreit und hoch, Stielhöhle berostet; Schale etwas rauh, grün, oft an der Sonnenseite Spuren von röthlichen Streifen, sonst an Sonnenfrüchten ringsum mit grauem Rost überzogen; Fleisch sehr fein, fest, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, sehr lange haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 696, Dittrich I, 393, Oberdieck, v. Aehrenthal rc.)

Veiny Pippin.

(Aderiger Pepping.) Baum reichtragend. Äpfel braun und grün, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Wadhurst Pippin.

(Pepping von Wadhurst.) Äpfel gelb, bräunlich und roth, rundlich, groß, haltbar bis zum März, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.; Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Wahre weiße Herbstrenette.

Baum starkwüchsig, mittelgroß, Krone flachrund, früh- und reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, plattrund, nach oben breitstumpf gespitzt, um die Kelchhöhle und bis zum Bauch feine, oft kaum bemerkbare Rippchen, Stielhöhle oft mit Fleischwulst, immer strahlenförmig berostet; Schale fein, strohgelb, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite Kermesinfleckchen, stets goldfarbig, Punkte fein, bräunlich; Fleisch weiß, fein, etwas locker, saftreich, süß-weinsäuerlich,

duftend, bis in den Winter haltbar, trefflich für Tafel und Haushalt. (Diel VIII, 91, Dittrich I, 224, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely, Lucas &c.)

Watson's Dumpling.

(Mehlkloß von Watson.) Apfel gestreift, rundlich, groß und sehr groß, haltbar bis zum März, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 856.)

Weißer Himbeer-Apfel.

Frucht groß, kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch schön gerippt, Schale grün, in der Reife gelblich-grün, an der Sonnenseite sehr reich weiß großpunktirt; Fleisch brüchig, ziemlich saftreich, stark sauer, haltbar bis in den Februar, für Freunde von etwas sauren Aepfeln roh nicht unangenehm, gut für Haushalt und Markt. (Knoop II, 76.)

Weißer Liefländer Himbeerapfel.

(Liefländischer weißer Himbeerapfel.) Frucht klein, flachrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Rippen; Schale zart, hellgelb, an der Sonnenseite sehr schwach geröthet, oft nur gestreift, Punkte nur im Rothen, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch röthlich-weiß, fein, markig, saftreich, wein-rosenartig-süß, gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 531, Dittrich I, 156, v. Aehrenthal &c.)

Welsh Lemon Pippin.

(Lemon Pippin; Walliser Limonen-Pepping, Citronenpepping.) Frucht mittelgroß, länglich; Kelch klein und hohl; Stiel kurz und fleischig; Farbe citronengelb; Fleisch fest; Geschmack angenehm aber nicht reich; haltbar bis in den März. Baum sehr hart und reichtragend. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Rogers, Lindley, M'Intosh, p. 406.) — Ausführliche Beschreibungen bei Metzger: Kernobstf. von Süddeutschland, S. 66, wonach die eigentliche Reife erst im December eintreten soll, ferner bei Diel, VIII; Dittrich I, No. 288; Hinkert S. 188; Grätzer Baumschule S. 95; Oberdieck, v. Aehrenthal.

White Caroline.

(Weißer Englischer Carolin.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend; Frucht mittelgroß und groß, plattrund, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte, rippenartige Erhabenheiten; Schale dünn, glänzend, weißlich strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldartig, Punkte wenige oder gar keine, Stielhöhle glatt oder rostig, Fleisch weiß, sehr fein, markig, nicht übersaftig, zuckerig, alantartig, duftend, 6 Wochen haltbar, gut zum Rohessen, vortrefflich für die Küche. (Cat. of Kennedy; Christ H.W.B. 92? Diel XI, 59, Dittrich I, 152 &c.) Der Hort. Soc. Cat. enthält nichts von diesem Apfel, überhaupt nur unter No. 128 einen Caroline.

Wiesling.

Baum raschwüchsig, groß, fast jährlich reichtragend. Ein Rosen-Apfel, mittelgroß, hoch, nach oben etwas spitzig; Schale grünlich-gelb, etwas roth angelaufen, Fleisch weiß, feinkörnig, saftreich, weinsäuerlich ohne Erhabenheit, haltbar bis in den April, trefflich zur Weinbereitung. (Liegel, Syst. Anl. S. 86.)

William's Pippin.

Frucht klein oder mittelgroß, kegelförmig; Kelchhöhle seicht; Stiel kurz, tief eingesetzt; Schale gelblich, an der Sonnenseite mit Blaßroth verwaschen. (Hort. Trans.; Lindley; M'Intosh, p. 398.)

Witte bloem-zoete.

(Weißer Blumensüßer.) Baum ziemlich tragbar. Frucht mittelgroß, in der Form mit den Blumensüßen ziemlich übereinkommend, nach oben beinahe eben so punktirt; Schale glatt, gelblich-weiß; unter den Süßäpfeln eine Mittelsorte. (Knoop zu T. III.)

Witte (oder Blanke) Engelse Gulderling.

(Weißer englischer Gulderling.) Nach dem Bilde erscheint die Frucht als mittelgroß, kugelförmig, oben etwas abgeflacht, um die Kelchhöhle und einzeln bis an den Bauch ziemlich flachfaltig, der Stiel von einem von der Seite außerhalb hereinwachsenden Fleischwulste umgeben; Schale hellgelb, an der Sonnenseite hellroth verwaschen und undeutlich gestreift. Knoop sagt darüber: „Sein Fleisch ist fein und mild, der Saft mittelmäßig und der Geschmack hochweinsäuerlich, so daß er seine Mitbrüder an Güte übertrifft. Hält sich bis in den März &c.“ (Knoop II, No. 100.)

Witte Wyn-Appel.

(Weißer Weinapfel.) In Form und Größe dem Rothen Weinapfel sehr ähnlich, jedoch ohne Roth, Schale weißlich-grün; für denselben Gebrauch, jedoch nicht so gut. (Knoop zu T. VIII.)

Witte zoete Joopen.

(Weißer süßer Hiefenapfel.) Baum sehr reichtragend. Frucht klein, länglich, nach oben etwas spitzig, stets kantig; Schale glatt, in der

Reife blaß-grünlich-gelb; ein Süßapfel sehr geringer Qualität. (Knoop zu T. VI.)

Woltmann's Herbstrenette.

Baum sehr reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und groß, viel breiter als hoch, gewöhnlich etwas kegelförmig, oben stark abgestumpft, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch einzelne flache Erhabenheiten, Stielhöhle grünlich-zimmtfarbig berostet; Schale gelbgrün, in der Reife hellgelb, um den Stiel grünlich, Sonnenseite blaßroth überlaufen, mit einzelnen Kermesinstreifen, oft Anflüge von grünlich-zimmtfarbigem Rost, einzelne schwärzliche Flecken, Punkte fein; Fleisch weiß, fein, mürbe, nicht sehr saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar 6 Wochen, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 217.)

Wormser gelbe Kugel-Renette.

Baum langsam wachsend, Krone breit und flach, spät tragbar. Frucht klein, meist fast kugelförmig, um die tiefe Kelchhöhle feine Falten; Schale zart, strohweiß, in der Reife hoch-citronengelb, um die Stielwölbung einige rothe Flecken, an der Sonnenseite einzelne röthliche Punkte und Rostfiguren; Fleisch sehr fein, markig, saftreich, kräftig-weinsäuerlich, 3—5 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XXI, 100, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert &c.)

Wyn-Appel.

(Weinapfel.) Frucht sehr groß, länglichrund, oben etwas verjüngt, um die Kelchhöhle und bis an den Bauch flach gerippt, fast einfarbig grasgrün, an der Sonnenseite oft gelblich und weißlich gelichtet; haltbar bis in den Januar, roh kaum genießbar, brauchbar für Haushalt und Küche, wahrscheinlich auch für Weinbereitung. (Knoop II, No. 72.)

Yellow Eyelet.

(Gelber Gewimperter.) Apfel blaßgelb, eirund, mittelgroß, haltbar bis zum März, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Yellow Norman.

(Gelber Normann.) Apfel gelb, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Zehn-Gebot-Apfel.

Ein kleiner, ziemlich guter, lange haltbarer Most- und Kellerapfel, von weinsäuerlichem Geschmack, auf der Schale, die dunkelroth gestreift und gefärbt ist, schwarze eingesenkte Flecken. Kernhaus etwas offen. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 125.)

Zigeuner-Apfel.

Ein kugelrunder, ziemlich großer, dunkelroth verwaschener und gestreifter, sehr regelmäßig gebauter Apfel. Fleisch etwas hart, süß-weinig; der Baum soll sehr tragbar sein. Als Mostapfel sehr geschätzt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 119.)

Zipliner.

(Aprikosenapfel.) Baum raschwüchsig, tragbar. Frucht mittelgroß, gleich hoch und breit, stumpf walzenförmig, dem Gräfensteiner ähnlich, oft auch nach oben etwas spitz zulaufend, stets eine Seite höher, um die Kelchhöhle Rippchen und 5 Höcker, die über den Bauch hinlaufen, Stielhöhle bald grau berostet, bald grün umstrahlt; Schale glänzend quittengelb, an der Sonnenseite leicht geröthet (darin auch lackroth gestreift?); Punkte fein, schwarzgrau; Fleisch weiß, grobkörnig, saftreich, süß-weinartig, haltbar bis in den Januar, roh genießbar, gut für den Haushalt. (Schröder, Obstsch. S. 127, Christ Pom. S. 25, No. 15, Dittrich III, No. 19.)

Zoete Blanke.

(White Sweet; Weißer Süßapfel.) Apfel gelb, calvilleförmig, klein, haltbar bis zum April, für Weinbereitung, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 46.)

Zoete Enkhuiser Aagtje.

(Süßer Enkhuiser Apfel.) Baum nicht starkwüchsig, ziemlich tragbar. Frucht dem Enkhuiser Aagtje an Größe, Form und Färbung sehr ähnlich, beinahe nur unterscheidbar durch die Süßigkeit seines Saftes; ein guter Süßapfel, vorzüglich für die Küche, haltbar bis zum Mai. (Knoop zu T. XII; Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Zoete-Princes.

(Süßer Prinzenapfel.) Baum mittelwüchsig, ziemlich tragbar. Frucht nach Größe, Form und Farbe dem Princes-Appel ziemlich ähnlich, gehört aber nur unter die gewöhnlichen Süßäpfel. (Knoop zu T. III.)

Zoete Swaanen-Appel.

(Süßer Schwanenapfel.) Baum sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, rund, zuweilen etwas schief und kantig, im Allgemeinen dem Schwanenapfel ähnlich; Schale in der Reife gelb; eine geringe Sorte von den Süßäpfeln. (Knoop zu T. III.)

Zomer (Soomer-) Erveling.

(Sommer-Erweling.) Baum groß, reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, etwas platt, nach oben gespitzt, um die Kelchhöhle kantig, oft von da bis zur Stielhöhle eine tiefe

Falte; Schale gatt, in der Reife gelblich mit grünem Schimmer, zuweilen an der Sonnenseite blaßroth verwaschen, oder stark roth gestreift; Fleisch mild, von gemeinem Geschmack, ein Kochapfel. (Knoop zu T. III.) Vergleiche Witte Erveling of Zomer.

Zomer Pepping.

(Petit Pepin d'or? Sommer Pippin-Apple? Margaret, *Miller?* Gelber süßer Herbstpepping.) Baum sehr raschwüchsig, hochkronig, nicht früh- aber ungemein reichtragend. Frucht klein, in der Form dem englischen Goldpepping sehr ähnlich kugelförmig, um die Kelchhöhle selten einige Höcker, Kelchhöhle zuweilen etwas rostartig; Schale fein, zäh-fettig, gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, zuweilen an der Sonnenseite kermesinroth gefleckt, Punkte fein, hellbraun; Fleisch weiß, fein, brüchig, saftreich, zuckerartig-süß-schwach weinartig, gewürzhaft, haltbar bis in den Januar, gut für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 246; Diel VIII, 81.)

Zuiker-Appel.

(Zucker-Apfel.) Baum mittelgroß, tragbar. Frucht mittelgroß, länglich, nach oben gespitzt, oft etwas kantig; Schale glatt, in der Reife gelb, oft an der Sonnenseite röthlich; Fleisch mild, gewürzhaft, eine gute Mittelsorte. (Knoop zu T. III.) Zu vergleichen mit Pomme sucrée und Gelber Confectapfel.

Zuure Princesse noble.

(Princesse noble; Saurer Edler Prinzessin-Apfel.) Apfel blaßgelb, länglich, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 32.)

V. November — December.

Aagtje routje nova.
Apfel roth, kegelförmig, groß, für die Küche, haltbar bis in den Januar. (Hort. Soc. Cat. No. 1.)

Adam.
(Seigneur rouge; Rother Herr.) Apfel roth, calvilleförmig, mittelgroß, haltbar bis in den Januar, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 4.) Alle Aepfel, welche im Horticultural Society-Catalogue von 1842 mit einer 0 bezeichnet oder gar nicht numerirt sind, erscheinen hier nach dessen Seitenzahl bezeichnet; alle, die jener Katalog nur namentlich anführt, ohne irgend eine Beschreibung beizufügen, werden hier gar nicht erwähnt, da wir wohl noch leere Namen zu Tausenden verzeichnen könnten, aber damit gar nichts Zweckmäßiges erreichen würden. Auf dieselbe Weise verfahren wir auch mit dem Auszug aus dem Katalog des Herrn von Bavay zu Vilvorde.

Adam's Pearmain.
(Norfolk-Pippin, Pepping von Norfolk, Parmäne von Adam.) Frucht groß; Kelch ziemlich klein; Stiel lang und dünn; Farbe grünlich-gelb und braunröthlich, an der Sonnenseite mit Dunkelgelb und Fleischroth verwaschen; Fleisch fest und mürbe, reich aromatisch; bis in den Februar haltbar. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Rogers Fruit Cultivator; Lindley's Guide; Hort. Soc. Cat. No. 529; M'Intosh, p. 405; Dittrich III, 82.)

Aechter Silonka.
Baum raschwüchsig, ansehnlich groß. Recht guter Apfel für den Haushalt, bis in das Frühjahr haltbar. (v. Aehrenthal, S. 119.)

Aesopus (Esopus) Spitzemberg.
(Flushing Spitzemberg; Rother Spitzemberg.) Amerikanische Varietät ersten Rangs, zu zart für England und daher nur an Mauern zu ziehen. Frucht sehr groß; Stiel 1 Zoll lang, tief eingesetzt; Farbe schön roth, mit vielen gelben Flecken; Fleisch gelb; haltbar bis zum Ende Januars. (Hortic. Trans.; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 405; Lucas, S. 93; Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Alantapfel.
(Zimmtapfel, Großer edler Prinzessinapfel.) Baum sehr starkwüchsig, groß, sehr reichtragend; Frucht groß, abgestumpft kegelfast walzenförmig, flach gerippt; Schale fein, geschmeidig, glänzend citronengelb, an der Sonnenseite kermesinroth gestreift und leicht getuscht, einzelne schwärzlich braune Fleckchen; Fleisch gelblich-weiß, locker, etwas grobkörnig, nicht saftreich, alant-zimmtartig von Geschmack und Duft, bis in den März haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Christ, Diel XII, 39, Dittrich I, 62, Hinkert, Grätzer Baumschule, Oberdieck, Lucas ꝛc.) — Zu untersuchen ist ob dieser Apfel wirklich identisch sei mit dem Großen edlen Prinzessinapfel von Diel, denn, auch einer Autorität wie Lucas, in solchen Dingen unbedingt zu glauben, verbietet die Würde der Wissenschaft.

Annette, Black.
Apfel dunkelroth, eiförmig, mittelgroß, für Tafel und Küche, 2. Rangs, haltbar bis zu Neujahr. (Hort. Soc. Cat. p. 5.)

Ashmead's Kernel.
(Kernapfel von Ashmead.) Apfel gelb, flachrund, mittelgroß, haltbar bis in den Mai, für die Tafel, 1. Classe. (Hort. Soc. Cat. No. 14.)

d'Astems.
(Winterstreifling.) Apfel grün, roth gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis in den März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 16.)

Augustus Pearmain.
(Parmäne August.) Apfel grün, gestreift, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum

Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 30.)

Aunt's Apple.

(Aunt's Apfel.) Apfel gestreift, rundlich, groß, haltbar bis in den März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 5.)

Bains's.

Apfel gestreift, flachrund, mittelgroß, haltbar bis in den März, von Geschmack dem Ribston-Pippin ähnlich, aber nicht so reich, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 20.)

Baldwin.

(Baldwin-Pippin, Red Baldwin, Butter's, Woodpecker; Baldwin's Pepping, Baldwin's rother Pepping, Baumhacker.) Baum raschwüchsig, früh tragbar. Frucht mittelgroß und klein, viel breiter als hoch, gerundet, um die Kelchhöhle und über den Bauch einige Erhabenheiten, in der Stielhöhle sternförmig sich ausbreitender hellgrauer Rost; Schale glatt, grünlich-gelb, in der Reife weißlich-gelb, Sonnenseite hellroth überhaucht, darin dunkelroth gestreift und punktirt, nach der Schattenseite hin wie marmorirt, wahre Punkte im Rothen hellbraune Sternchen, im Gelben grünlich; Fleisch gelblich mit röthlichem Schiller, fest, markig, nicht sehr saftreich, weinartig-süß, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 22, Cat. de Bollwiller; Dittrich III, No. 85.)

Baseler platter Streifling.

Baum mittelgroß. Apfel ansehnlich groß, schön, haltbar bis tief in den Winter, gut zum Rohgenuß, sehr gut für den Haushalt. (v. Aehrenthal, S. 122.)

Bath.

Apfel gelb, rundlich, groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 30.)

Baxter's Pearmain.

(Parmäne von Baxter). Englischer, aus Norfolk stammender Apfel. Baum sehr reichtragend. Frucht groß; Kelch klein; Stiel kurz und stark; Farbe grün, an der Sonnenseite leicht mit Roth verwaschen; sehr gut, haltbar bis in den März. (Hortic. Trans.; Lindley's Guide; Hort. Soc. Cat. No. 533; Forsyth; M'Intosh, p. 405).

Beat's Pippin.

(Pepping von Beat.) Apfel gestreift, rundlich, groß, sehr gut für die Tafel. (Hort. Soc. Cat. No. 33.) Scheint doch ein anderer Apfel zu sein als Reinette (Pomme) de Saint-Beat.

Beaufinette.

Apfel roth, flachrund, klein, haltbar bis in den Februar, gut für Haushalt und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 36.)

Beauty of Wilts.

(Wilts Schönheit.) Apfel blaßgrün, flachrund, mittelgroß. (Hort. Soc. Cat. No. 40.)

Bedfordshire Foundling.

(Cambridge-Pippin; Pepping von Cambridge, Fündling von Bedfordshire.) Frucht sehr groß; Kelch klein; Stiel kurz, tief eingesenkt; Farbe grünlich-gelb, an der Sonnenseite mit Orange verwaschen uud mit dunkelrothen Flecken; Fleisch zart, mürbe, etwas säuerlich; Kernhaus groß und hohl wie bei dem Grey Leadington; haltbar bis Ende Januars. (Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 42, Lindley's Guide; M'Intosh, p. 405.)

Beeck's Gestreifter Rambur.

Baum sehr starkwüchsig, schön in die Luft gehende belaubte Krone, früh und reichtragend. Frucht groß und sehr groß, bald hoch, bald etwas breitgedrückt, um die tiefe Kelchhöhle starke Erhabenheiten, breit über die ganze Frucht hinlaufend; Schale hellgrün, in der Reife hochcitronengelb, an der Sonnenseite bald roth gestreift, bald etwas verwaschen, viele feine Punkte. Fleisch weiß, fein, sehr saftreich, weinsäuerlichsüß, bis zum Frühjahr haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel, Dittrich III, 48, Hinkert.)

Belledge-Pippin.

Apfel gelb, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 49.)

Belle d'Esquermes.

(Schöner von Esquermes.) Frucht ziemlich groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde).

Bellefleur.

Apfel gelb und roth, rundlich, klein, jedenfalls 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Bellefleur d'Egben.

(Egbens Bellefleur.) Apfel braunröthlich, eiförmig, klein, haltbar bis in den März, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Bellefleur de Stoffels.

(Stoffels Bellefleur.) Apfel gestreift, fast eiförmig, klein, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Belle Griseldine.

(Schöne Griseldine.) Ein Abkömmling aus Norwich, seit 1780. Forsyth bemerkt:

„Dieser neue Sämling aus Norwich entzückt alle Welt durch seine Schönheit, so wie durch die niemals fehlschlagende Ernte. Die Frucht ist mittelgroß, vollkommen rund; Kelchhöhle tief; Stiel kurz und dünn; Schale gelb, an der Sonnenseite lieblich roth und braunröthlich; Fleisch fest und mürbe, saftreich, erquickend, sehr wohlschmeckend, bis in den März haltbar." (Forsyth; Lindley; M'Intosh, p. 599.)

Belle Hervy.

(de Jardy; Schöner Hervy.) Apfel grün, rundlich, groß, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 47.)

Belle Hollandaise.

(Reinette Hollandaise; Holländische Renette, Schöne Holländerin.) Baum groß, sehr spät blühend, daher auch jährlich reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, viel breiter als hoch, plattrund, um die Kelchhöhle feine, kaum bemerkbar über den Bauch fortlaufende Rippen, Stielhöhle tief; Schale weiß, in der Reife hellgelb, Sonnenseite mehr oder minder roth verwaschen, viele graue Punkte; Fleisch weiß, zart, körnig, wenig saftig, süß-säuerlich, haltbar bis tief in den Januar, gut für den Haushalt. (Duhamel Vol. V, Lib. 8; Dittrich III, No. 126.)

Belvoir Pippin.

Vater Lindley nennt ihn einen edlen Abkömmling von dem edeln Golden Pippin und will ihn auf Doucin veredelt als Spalier oder Zwerg an eine Mauer gepflanzt wissen. Frucht dem Golden Pippin sehr ähnlich, aber kleiner; bis in den Januar haltbar. (Lindley, M'Intosh, p. 399.)

Bennet.

Apfel grün und roth, fast eiförmig, mittelgroß, bittersüß, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 52)

Bentleber Rosenapfel.

Baum raschwüchsig, groß, reichtragend, besonders zu empfehlen. Frucht mittelgroß, calvilleförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch feinkantige Rippen; Schale dünn, gelblich grün, in der Reife goldgelb, fast ganz mit Blutroth überzogen, so daß die Grundfarbe um die Stielwölbung flammig erscheint, Punkte fein, gelblich, Stielhöhle zimmtfarbig von Rost, oft sternförmig bis zum Bauch verbreitet; Fleisch weiß, fein, saftreich, weinartig-zuckerig, duftend, haltbar durch den ganzen Winter, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VIII, 49, Dittrich I, 125, Oberdieck, Lucas, v. Aehrenthal, Cornely ꝛc.) Man vergleiche die von Einigen für synonym erklärten: Danziger Kantapfel, Rother Apollo, Florentiner ꝛc.

Belsey.

Apfel gelb und braunröthlich, ei-kegelförmig, mittelgroß, von sehr zartem saftreichen Fleisch, haltbar bis in den Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 57.)

Birnförmiger Apfel.

Apfel gelb und roth, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis in den Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 7.) Vergleiche Pomme-Poire.

Bischofs-Renette.

Baum raschwüchsig, sehr reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, hoch, oft fast walzenförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder cavillenartige Rippen, Stielhöhle fein rostfarbig; Schale glatt, grünlich-gelb, in der Reife hoch citronen-gelb, Punkte fein, braun, feine zimmtfarbige Rostanflüge; Fleisch weißlich-gelb, sehr fein, abknackend, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar durch den Winter, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 634; Diel I. B. 82, Dittrich I, 234, v. Aehrenthal, Oberdieck, Cornely ꝛc.)

Bishopstone Norman.

(Normännischer Bischofsstein.) Apfel grün, gelb und roth, eiförmig-rundlich, mittelgroß, haltbar bis in den Februar, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Black American.

(Schwarzer Amerikaner). Apfel sehr dunkelroth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 62.)

Black Grove.

(Schwarzer Grove.) Apfel grün und roth, parmänenförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Blauapfel.

(Blauer Renetten-Apfel). „Sehr großer, schöner, dauerhafter, kugelförmiger Apfel; die dunkelroth gestreifte Schale ist mit starkem blauen Duft belaufen; charakteristisch sind zahlreiche, feine, gelbumringelte Rostpunkte, das Fleisch weinsäuerlich, angenehm erfrischend, grünlich-weiß. Der Baum wird groß, zeigt einen sehr kräftigen Wuchs und ist auch in rauhen Lagen tragbar, gut für die Tafel, trefflich für die Wirthschaft." (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 117.)

Blauschwanz.

(Beduftete Langstiel). Baum raschwüch-

sig, pyramidenförmig, nach wenigen Jahren sehr reichtragend, für Felder, Straßen &c. sehr zu empfehlen. Frucht klein, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle Falten; Schale dünn, etwas zäh-fettig, hellblau beduftet, hellgrünlich-strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite erdroth leicht verwaschen, vorzüglich um die Stielwölbung, oft nur fleckenartig, Punkte wenige, hellgrau; im Rothen dunkler roth umkreist, im Gelben viele hellere Pünktchen, bisweilen schwarzbraune Rostflecken; Fleisch sehr weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel, Küche, Haushalt und Markt sehr gut. (Diel VI, 270, Oberdieck, Hinkert, Lucas &c.)

Blenheim Pippin.

(Blenheim Orange, Nordwick Pippin, Woodstock Pippin, Pepping von Blenheim, Pepping von Nordwick, Pepping von Woodstock, Pomeranzenapfel von Blenheim.) Abkömmling von Old Woodstock bei Blenheim. Frucht groß, beinahe rund; Kelchhöhle groß und hohl; Schale gelblich, an der Sonnenseite mit kleinen rothen Flecken; Fleisch gelb, saftreich, von erhabenem Geschmack, duftend, bis in den März haltbar. Einer der größten englischen Tafeläpfel. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 399; Dittrich III, 61, Lucas &c.)

Blutapfel.

(Erdbeerapfel.) Baum mittelgroß, flachkronig, reichtragend, für Obstgärten und auf das Feld sehr empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, länglich, fast walzenförmig, Kelchhöhle weißwollig, mit Falten umgeben, die undeutlich über die Frucht fortlaufen; Schale fein, ringsum mit Blutroth, an der Schattenseite etwas blässer, und flammen- oder streifenartig verwaschen, Punkte sehr fein, weißgrau; Fleisch röthlich-weiß, grobkörnig, ziemlich saftreich, weinsäuerlich, erdbeerartig, den ganzen Winter hindurch haltbar, gut zum Rohgenuß, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Christ, Diel II, 176, Oberdieck, Dittrich I, 476, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger &c.)

Blutrother Säuerling.

Baum rasch- und starkwüchsig, tragbar, nicht zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, hoch-kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch sehr flache Erhabenheiten, oft füllt ein Fleischwulst die Stielhöhle; Schale fein, stark fettig, hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne rundum mit Kermesinroth rein verwaschen, an Schattenfrüchten nur breite rothe Streifen, Punkte weißlich, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch gelblich-weiß, an der Sonnenseite stellenweise röthlich, locker, saftvoll, weinsauer, weinartig duftend; haltbar bis Weihnachten, roh genießbar, für den Haushalt ziemlich gut, wahrscheinlich zu Wein und Essig verwendbar. (Diel V, 230.)

Böhmischer gelber Scheibenapfel.

(Pfundapfel.) Baum sehr starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht groß, plattrund, um die Kelchhöhle platt, über den Bauch sehr flache, zuweilen die Rundung nur wenig verderbende Erhabenheiten, Stielhöhle meistens rostfarbig; Schale fein, glatt, hellgrün, in der Reife grünlich-gelb, endlich hellgelb, viele feine grünliche punktähnliche Fleckchen, oft schwärzliche Rostflecken; Fleisch ziemlich fein, aderig, weich, saftreich, fad-weinsäuerlich, schwachduftend; 3—4 Wochen haltbar, roh kaum genießbar, gut fur den Haushalt. (Diel VIII, 241.)

Böhmischer rother Jungfernapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, pyramidenförmige Krone, äußerst reichtragend, für guten Boden und sonnigen Stand, empfehlenswerth. Apfel mittelgroß und klein, länglich, gleich hoch und breit, dem Taubenapfel ähnlich, um die Kelchhöhle kleine Falten und Beulen, Stielhöhle tief, fein rostfarbig; Schale dünn, beduftet, abgerieben glänzend, hellgelb, oft ganz überzogen mit leichter Lederfarbe oder Röthe, an der Schattenseite heller, Punkte selten, fein; Fleisch ziemlich weiß, markig, fein, nicht übersaftig, fein weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, sehr schwach duftend, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel X, 71; Metzger Kernobstf. des Südl. Deutschl. S. 36.)

Bogmiln Favourite.

Apfel gestreift, rund, klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 72.)

Borstorfer-Renette.

Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, in cultivirtem guten Boden reichtragend. Frucht mittelgroß, platt, oft etwas länglich und unten breiter als oben, um die Kelchhöle viele feine Falten, oft über den Bauch feine Rippen; Schale gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite, bald um den Kelch, bald um den Stiel, sanft roth verwaschen, darin weiß-

graue, rothgeringelte Punkte, wahre Punkte gelb-grau, oft Rostflecken, Rostanflüge, Warzen, in der Stielhöhle Rost; Fleisch weiß, fest, fein, saftreich, borsdorferähnlich, fein duftend, haltbar bis tief in das Frühjahr, trefflich für Tafel und Haushalt. (Christ H.W.B. 80, Diel IV, 97, v. Aehrenthal, Dittrich I, 333 ꝛc.)

Bossom Apple.

(Bos'om Apple? Brustapfel?) Frucht groß, länglich, schön; Kelch klein, in nicht tiefer Höhle; Stiel 1 Zoll lang, tief eingesetzt; Farbe grünlich gelb, sehr bräunlichroth, an der Sonnenseite geröthet; Fleisch gelblich weiß, von gutem Geschmack, aber noch besser in die Küche. (Pom. Mag.; Hortic. Transactions; Lindley, M'Intosh, p. 406.) — Lauteten die Beschreibungen der Engländer nicht so sehr lakonisch, so ließe sich bald ermitteln, ob dieser nicht der Brustapfel ist, über dessen Benennung Diel, Metzger ꝛc. so viel Worte verloren. Daß die Engländer ihn unter die länglichen Aepfel rechnen, die Deutschen unter die fast platten, dürfte dabei nicht sehr geniren, da wir ja längst erfahren haben, welche oft ganz unkenntlich machenden Form- und Größe- und Farbenunterschiede entstehen, je nach Standort, Boden, Clima, Hochstamm, Pyramide, Spalier, Veredlung auf Wildling, Johannisapfel oder Doucin. Das ist ja gerade eine der Quellen so endloser Verwirrungen und Verwechselungen. — Diels (I, S. 196) Aechter Winterstreifling könnte am Ende damit übereinkommen?

Bouteillenapfel.

(Pomme bouteille; Flaschenapfel.) Baum starkwüchsig, groß, ziemlich reichtragend. Frucht groß, bald walzenförmig, bald stumpf-kegelförmig, in der Regel mehr oder minder sanft fünfrippig, in voller Reife rasselnd; Schale geschmeidig, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite mit trübem Roth verwaschen, viele hellgrüne, große Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, süßsäuerlich, gewürzhaft, über Winter haltbar, roh gut, für den Haushalt trefflich. (Diel IV, 37, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Bozner Rosmarin-Apfel.

Frucht mittelmäßig groß, meistens flachrund, um die seichte Kelchhöhle feine, über den Bauch sehr flache Rippen; Schale gelb, an der Sonnenseite einzelne rothe Streifen, dazwischen getuscht; Fleisch gelblich, ziemlich fest, fein, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, duftend, haltbar bis tief in den Winter, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 536, Dittrich I, 162, v. Aehrenthal.)

Brabandse Bellefleur-Appel, de.

(Kleiner Brabanter Bellefleur.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend, zur Anpflanzung sehr zu empfehlen. Frucht klein, breit, stumpf zugespitzt, mehr oder minder flach und breit gerippt, oft in der Rundung verschoben; Schale dünn, glatt, grünlich-hellgelb, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne hellroth, kurz-gestreift, dazwischen getuscht, oft bräunliche Punkte, oft auch gar keine, um die Stielwölbung Anflug von bräunlichem Rost; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, wenn spät gepflückt durch den Winter haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Cat. v. Paul und Simon Mörbeck, Diel VIII, 123, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Brabänter graue Renette.

Baum ziemlich raschwüchsig, breitkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß, der Mennonisten-Renette ähnlich, plattrund, breiter als hoch, Stielhöhle berostet; Schale fein-rauh, strohweiß, in der Reife hellgelb um den Kelch, sonst überall mit dünnem, rauhen, gelbbraunen Rost überzogen, Punkte zahlreich, weißgrau, gleich Körnchen unter dem Roste; Fleisch weiß, fein, etwas fest, markig, etwas scharf süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel und Haushalt. (Diel VI, B. 60, Dittrich I, 397.) Ist wohl mit Brabandse zoete Renet ꝛc. zu vergleichen.

Brabanter rother Alant-Pepping.

Baum langsam wachsend, hochkronig, spät- aber reichtragend. Frucht klein, meistens platt, oft kugelförmig zugespitzt, um die tiefe Kelchhöhle eben; Schale zäh-fettig, in der Reife citronengelb, mit dunkler Kermesinröthe ganz überzogen, um die Stielwölbung heller, Punkte stark, hellbraun, oft sternförmig; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-süß, alantartig gewürzhaft, bis tief in den Winter haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel V. B. 89, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Brainge.

Apfel gestreift, fast eiförmig, klein, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 80.)

Brauner Fleckenapfel.

Baum starkwüchsig, groß, gewölbtkronig, reichtragend. Frucht groß, platt, nach oben ver-

jüngt abgestumpft, um die Stielhöhle feine, über den Bauch sehr flache Rippen; Schale trüb dunkelgrün, an der Sonnenseite und oft rings um den Kelch mit trübem, schmutzigem Roth leicht verwaschen und nach unten streifig, charakteristisch linsengroße, schwarze vertiefte Flecken, Punkte weißgrau oder gelblich, in der Stielhöhle sternartig Rost, sonst oft Rostflecken; Fleisch mattgrünlich-weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, duftend, haltbar bis tief in den Winter, gut für die Tafel, besser für den Haushalt. (Diel IV, 147, v. Aehrenthal.)

Brauner Matapfel.

(Schwarzbrauner Matapfel, Kohlapfel, Schwarzer Würzapfel, Schwarzer Kohlapfel, Frankfurter Kohlapfel, Weinbreitling, Rother Matapfel, Schwarzer Borsdorfer, Schwarzer Tiefbutzen, Vogelberger, Blauapfel, Schwarzer Matapfel, Schwarzer Backapfel, Rauchapfel, Parmäne, Saurer Weinapfel, Geströmte Sternrenette, Gewürzapfel, Matapfel, Rother Tiefbutzen, Zwiebelapfel, Dunkler Gewürzapfel, Brauner Würzapfel, Rother Frankfurter, Blutapfel, Schlotfegersapfel, Mohrenapfel, Kleiner Blauapfel, Unterländer-Apfel &c.) Baum und Frucht von gleicher Größe, Form und Eigenschaften wie der Weiße Matapfel, also ebenso empfehlenswerth. Schale stark beduftet, gelbgrün, an der Sonnenseite dunkel leberroth mit schwarzbraunem Schiller, darin hellere und dunklere Streifen, an der Schattenseite hellere kurze Streifen und Punkte, im Rothen viele wahre, feine, grauliche Punkte, oft Rostanflüge und rostige, warzenähnliche Flecken; Fleisch feiner, gewürzhafter und stärker duftend als vom weißen Matapfel, Dauer und Verwendbarkeit dieselbe. (Christ, Sickler, Diel I, 212, Oberdieck, Dittrich I, 450, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely &c.)

Brauner Winter-Apfel.

(Ragout; Hartapfel, Dreijährling, Liegels drei Jahre dauernder Streifling?) Baum von ausgezeichnet starkem Wuchs, früh- und reichtragend, auch für Pyramide auf Johannisstamm gut, für Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, fast kugelförmig, um Kelchhöhle und Bauch schöne Rippen; Schale fein, fettig, blaß hellgrün, in der Reife hellgelb, an besonnten Früchten auf der Sonnenseite mit bräunlichem Kermesinroth stark verwaschen, an der Schattenseite blässer mit dunkleren Streifen, Punkte bald mehr bald weniger, als graue starke Sternchen, am meisten um die Stielwölbung; Fleisch grünlich-weiß, locker, fein, fast etwas schmelzend, sehr saftreich, süß-weinsäuerlich, veilchenartig, durch den Winter haltbar, sehr gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Diel IV, 157, Oberdieck, Hinkert, Lucas &c.)

Breedon's Pippin.

(Pepping von Breedon.) Frucht an Größe und Form dem Edlen Winterborstorfer ähnlich, etwas breiter als hoch; Schale glatt, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite oft leicht roth verwaschen oder karminroth gefleckt, oft auch feine Rostanflüge, wenige Punkte; Fleisch fein, markig, sehr saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 85; Diel Syst. Verz. No. 556, Dittrich I, 255.) Zu bemerken ist, daß Dittrich und mehrere nach ihm Breedou, aber die Engländer, Franzosen &c. sämmtlich Breedon schreiben.

Bremerling.

Baum raschwüchsig, büschelweise reichtragend, zu empfehlen. Frucht etwas klein, plattrund oder flach, um die weite, tiefe Kelchhöhle feine Rippchen, oft sternförmig, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale geschmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, wenige hellbraune Punkte, zuweilen Rostanflüge; Fleisch weiß, markig, saftvoll, süß-weinsäuerlich, ziemlich gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, gut zum Rohgenuß, trefflich für die Küche. (Diel IV. B. 123, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert &c.)

Broad-End.

(Broading; Breitapfel, Breitling.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 89.)

Brühler grüner Kurzstiel.

Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht ansehnlich groß, plattrund, um die tiefe Kelchhöhle und über den Bauch flache rippenartige Erhabenheiten; Schale grün, in der Reife hoch goldgelb, charakteristisch erscheint oft über die ganze Oberfläche wie angespritzt ein rauher Rost, an der Sonnenseite mit starken, abgesetzten Kermesinstreifen, wahre Punkte nur im Gelben; Fleisch gelblich-weiß, fein, saftreich, fast birnartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis tief in

den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V. B. 111, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely, Dittrich I, 422.)

Bucks County.

(Solebury Cider; Cyderapfel von Solebury.) Baum sehr reichtragend. Apfel gelb und roth, kegelförmig, groß, haltbar bis in den März, sehr gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 94.)

Buffcoat.

(Lederfarbiger Apfel, Lederapfel.) Apfel gelb und braunröthlich, rundlich, mittelgroß und klein, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 98.)

Burksfelder.

Frucht mittelgroß, rund, um die Kelchhöhle und über den Bauch flach erhabene, oft die Rundung verschiebende Erhöhungen; Schale röthlich-gelb, Sonnenseite dunkellackroth, nach der Schattenseite hin streifenartig, Punkte im Rothen stark, hellbraun, an der Schattenseite gelblich, einzelne feine Rostflecken. (Dittrich I, 518.) Siehe die Anmerkung zu dem Calville glacée.

Butterapfel von Leonberg.

Baum reichtragend. Apfel schön, von der Form der Schafsnasen, Schale stark fettig, gelb, gut für Tafel und Haushalt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 28.)

Cadbury.

Apfel gelb, kegelförmig, klein, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 105.)

Calville de la Rochelle.

(Rocheller-Calville, Calville von Rochelle.) Frucht mittelgroß und groß, dem Weißen Winter-Calville sehr ähnlich, um die Kelchhöhle und über den Bauch, oft die Rundung entstellend, stark gerippt; Schale geschmeidig, hellgelb, an der Sonnenseite roth gestreift, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, duftend, haltbar bis in den Januar, sehr gut für Tafel und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 505, Dittrich I, 31, Oberdieck, v. Aehrenthal rc.) Ist wohl mit der angeblichen Renette von Rochelle zu vergleichen.

Calville Eggermont, *van Mons*.

(Eggermont's Calville.) Baum raschwüchsig, breit- und flachkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch oft erhabene Rippen; Schale etwas fettig, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, Punkte kleinen schwarzbraunen Rostflecken ähnlich, Stielhöhle etwas berostet; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, duftend, haltbar durch den Winter, sehr gut für Tafel und Markt. (Diel VI, B. 3, Oberdieck, Dittrich I, 36, v. Aehrenthal rc.)

Calville rayée d'automne.

(Calville rayée, Calville d'automne rayée, Grande Mammeuse (?); Gestreepte Herfst-Calville, Framboos-Appel; Gestreifter Herbst-Calville, Geflammter rother Herbst-Calville.) Baum nicht groß, ziemlich reichtragend, am besten auf Johannisapfel. Frucht groß, bald kugelig, bald länglich-gespitzt, stets flachrippig; Schale grüngelb um den Kelch, sonst dunkelroth geflammt und gestreift, weißgraue Punkte, oft auch grauliche Rostflecken vertieft. Fleisch weiß-grünlich, von alten Bäumen oft weiß-röthlich, locker, markig, ziemlich saftig, fein-süß, rosenartig, bis zum Frühjahr haltbar, für die Tafel vom 1. Rang. (Christ, Sickler, Diel I, 69, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.) Der von Lucas rc. unter gleichem Namen beschriebene Apfel scheint ein anderer zu sein und wird daher besonders aufgeführt.

Calville rayée d'hiver.

(Gestreifter Winter-Calville.) Baum mittelgroß, breitkronig, tragbar. Frucht mittelgroß, wenig breiter als hoch, plattrund, calvilleartig gerippt, oft sehr kantig; Schale citronengelb, an der Sonnenseite leicht geröthet, darin dunkler kurz abgesetzt und lang gestreift und punktirt, dazwischen fahlgrüne Stellen; Fleisch weiß, locker, zart, vollsaftig, erhaben süß-säuerlich, haltbar bis in den Februar, gut für Tafel und Haushalt. (Sickler VI, 177, Dittrich III, No. 11.) Wohl zu vergleichen mit Calville rayée d'automne, indem mit derartigen Bezeichnungen oft gar willkürlich gespielt wird.

Calville rouge longue d'hiver.

(Calville Sanguinole, Calville rouge d'hiver, Calville musquée, Calville rouge dedans et dehors, Calville rouge, Languenot, Sanguinole, Impériale rouge rayée; Roode Winter-Calville; Aechter rother Winter-Calville, Rother Herbstcalville, Blut-Calville, Rother Wintercalville, Rother Wintererdbeerapfel, Rother Paradiesapfel, Blutrother Calville, Rother Himbeerapfel, Doppelrother Wintercalville, Calvin, Würzapfel, Nägelisapfel, Rothapfel, Rother Matapfel, Gestreifter Matapfel, Gestreif-

ter Herbstcalville, Himbeerapfel, Schwarzer Himbeerapfel, Rother Himbeercalville, Rother Harlemer Himbeerapfel, Difflingsapfel, Cardinalsapfel, Zehngebotapfel, Geisberger &c.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, horizontalästig, nicht reichtragend, für warmen, guten Boden. Frucht groß, länglich = walzenförmig, sehr flach gerippt; Schale fein, fettig, blau beduftet, grünlich = weiß, in der Reife goldgelb mit hellrothen Streifen; besonnte Früchte dunkel = kermesinroth, an der Schattenseite streifig hellroth, im Rothen viele gelbliche Punkte, stets kleine schwarze Flecken. Fleisch rosenröthlich von außen hinein, fein, nicht sehr saftreich, erhaben=süß=säuerlich, bis in den März haltbar, 1. Rangs. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Knoop; Zink, Walter, Christ, Sickler, Mayer, Dittrich I, No. 39, Diel III, 1, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Metzger, Lucas &c.)

Calville royale.

(Königs = Calville.) Baum starkwüchsig, vorzüglich gut als Zwerg auf Johannisstamm, reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, mehr breit als hoch, dem Weißen Winter=Calville sehr ähnlich, um den Kelch viele feine Falten und Rippen, vielfach gerippt; Schale glatt, grünlich = gelb, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite mit Blutroth verwaschen, punktähnliche Rostanflüge. Fleisch weich, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich = süß, himbeerartig gewürzhaft, bis zum Frühjahr haltbar, für die Tafel, 1. Rangs. (Diel IV, 3, Dittrich I, 33, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck &c.)

Canadian Pippin.

(Reine de Trianon; Canadischer Pepping, Pepping aus Canada.) Baum sehr schön. Frucht groß, eiförmig, blaßgrün, prächtig, haltbar bis in den Februar. (Encycl. of Gard., Hort. Soc. Cat. No. 124, Dittrich I, 533.) Der Hort. Soc. Cat. führt unter obiger Nummer diesen Namen an, jedoch ohne ein näheres Wort oder Zeichen.

Cardinal français.

(Französischer Cardinal.) Frucht groß, flachrund, mehr breit als hoch, auf einer Seite niedriger, um die Kelchhöhle und über den Bauch die Rundung entstellende flache Rippen; Schale an der Sonnenseite blutroth, an der Schattenseite gelblich; Stielhöhle berostet; Fleisch gelblich weiß, fein, ziemlich fest, saftreich, weinartig = zuckerig, rosenartig gewürzhaft, nach Veilchen duftend, haltbar bis tief in den Winter, sehr gut für Tafel und Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 544, Dittrich I, 198, v. Aehrenthal &c.)

Cardinal violet.

(Violetter Cardinal.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh = und reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, plattrund, um den Stiel flach, nach oben abnehmend, sanft gerippt; Schale sehr dünn, beduftet, hellgrün, in der Reife blaßgelb, mit Ausnahme der Kelchwölbung ganz mit violett = schillerndem Roth verwaschen, im Rothen wahre Punkte, an der Schattenseite hellrothe Tupfen; Fleisch weiß, fein, markig, weich, saftvoll, erhaben zuckerig, stark duftend, 6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VI, 105, Oberdieck, Dittrich I, 199, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert &c.)

Caroline.

Apfel gestreift, rundlich, groß, haltbar bis zum März, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 128.)

Carrée.

(Viereckiger Apfel.) Apfel blaß = gelb, länglich, klein, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 9.)

Carrée blanche.

(Weißer viereckiger Apfel.) Apfel blaßgelb, rundlich, groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 9.)

Catalonier.

Baum raschwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht groß, rundlich, stark zugespitzt, stark gerippt; Schale glatt, weißlich=gelb, in der Reife citronengelb, rundum sanfte zerstreute Kermesinstreifen und Spritzer, bisweilen Rostanflüge; Fleisch gelblich = weiß, locker, markig, ziemlich saftreich, süß = weinartig, alantartig, bis tief in den Winter haltbar, sehr gut, 2. Rangs. (Diel XXI, 41, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert &c.)

Chataignier, le.

(Carmoisinrother Kastanienapfel, Kastanienapfel.) Baum starkwüchsig, Krone kugelförmig, früh = und reichtragend. Frucht mittelgroß, meistens kegelförmig, zuweilen plattrund, feine, kaum bemerkbar fortlaufende Rippen um den Kelch; Schale hellgrün, in der Reife gelb, an der Sonne mit dunkelm Kermesinroth rein verwaschen, Punkte sehr klein, weiß oder röthlich braun; Fleisch röthlich = weiß,

röthlich geadert, feinbrüchig, fest, saftreich, zuckerig, himbeerartig; haltbar durch den ganzen Winter, für Tafel und Küche sehr gut. (Cl. St. Etienne, Merlet, Quintinye; Hirschfeld, Mayer, Christ, Diel X, 55, Oberdieck, von Aehrenthal, Hinkert, Metzger 2c.)

Chataignier rayé.

(Chataignier; Großer gestreifter Kastanien-Apfel, Carmoisinrother großer gestreifter Kastanienapfel, Carmoisinrother Kastanienapfel.) Baum raschwüchsig, groß, breit-gewölbtkronig, früh- und reichtragend, für Straßen und Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, plattrund, um die Kelchhöhle feine Falten, selten über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale beduftet, abgerieben glänzend, hell strohgelb, in der Reife goldartig citronengelb, in der Sonne ringsum dunkel-kermesinroth gestreift, dazwischen stark punktirt, nur um die Stielwölbung gelb, an der Schattenseite matter gestreift, dazwischen punktirt; im Rothen viele feine, weißgraue Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, etwas gewürzhaft, bis in das Frühjahr haltbar, für Tafel und Haushalt sehr gut. (Diel XI, 146, Oberdieck, Hinkert, Metzger 2c.) Der Hort. Soc. Cat. No. 136. von 1842 nennt ihn sehr scharf sauer, 2 Jahre haltbar, nur für die Küche brauchbar.

Christ's deutsche Goldrenette.

(Liegels Goldrenette? Englische Goldrenette?) Baum mittelgroß, mit schöner Krone, gut tragbar. Frucht mittelgroß, viel breiter als hoch, plattrund, Stielhöhle röthlich berostet; Schale matt goldgelb, an der Sonnenseite freundlich roth überhaucht, fast ringsum mit zimmtfarbigem Rost überzogen; Fleisch fein, weich, mild, saftreich, weinartigsüß, parfümirt, haltbar bis in den Mai, für Tafel und Haushalt vorzüglich. (Christ Pom. No. 122, Dittrich III, No. 95.) Mit einer Einigung der deutschen Pomologen über die Goldrenetten, wird wohl auch die Einigkeit und Einheit der deutschen Regierungen und Volksstämme sich einstellen: wann also?

Cierge d'hiver.

(Winterkerze.) Apfel grün, kegelförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 143.)

Clarke's Codlin.

Apfel gelb, kegelförmig, mittelgroß, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 10.)

Claudius-Apfel.

(Pomme de St. Claude?) Baum starkwüchsig, sehr groß, spät aber reichtragend. Frucht groß und sehr groß, plattrund, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale stark, grünlich-strohweiß, in der Reife citronengelb, in der Sonne glänzend blutroth geback, nach den Seiten und dem Stiele hin flammenartig auslaufend, an der Schattenseite feine, grünumringelte Punkte; Fleisch weiß, fein, locker, markig, nicht übersaftig, weinartig-süß, alantartig gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, gut für Rohgenuß, sehr gut für Küche und Markt. (Diel XI, 169, Hinkert 2c.)

Claygate Pearmain.

Baum ungemein reichtragend; wurde von Braddick in einem Zaun bei Claygate gefunden. Frucht für eine Parmäne groß; Kelch groß; Stiel kurz; Farbe dunkelgelb, fast ganz bedeckt mit breiten rothen Streifen; Fleisch gelb, reich und angenehm duftend; bis Februar haltbar: einer der vorzüglichsten englischen Aepfel. (Hort. Trans.; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 405).

Cliquette.

(Französischer Klapperapfel.) Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, fast walzenförmig, um den Kelch starke Rippen, über die Frucht sehr flache Erhabenheiten, die oft die Rundung verderben; Schale zart, dünn, blaß strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite ein leicht rothes Bäckchen mit Kermesinflecken, Punkte sehr fein; Fleisch fein, fest, hinreichend saftig, weinartig-süß, renettenartig gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel XII, 23, Dittrich III, 30, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert 2c.)

Cluster Golden Pippin.

(Cluster Pippin, Twin Cluster Pippin, Thicksel; Büschel-Goldpepping, Zwillingsgoldpepping.) Frucht gelb, eiförmig, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Klasse. (Hort. Soc. Cat. No. 282.)

Cobham.

Baum sehr reichtragend. Apfel dem Ribston-Pippin sehr nahe verwandt, grün und roth, rundlich, mittelgroß, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 148.)

Cockle Pippin.

(Cockle Nutmeg, Nutmeg Pippin, White Cockle Pippin; Hahnen-Pepping, Muskat-Pepping, Kornrosen-Pepping.)

Frucht mittelgroß, länglich; Kelch klein, fast geschlossen; Stiel kurz, dünn; Farbe grün, in Gelb übergehend, an der Sonnenseite braunröthlich, einzelne Punkte und Rostfiguren; Fleisch fest und zart, Geschmack sehr angenehm, von reichem, lieblichem Parfum, bis in den April haltbar. (Pomol. Mag.; Hortic. Soc. Cat. No. 151.; Lindley, M'Intosh, p. 406; Dittrich III, 65.)

Colonel Harbord's Pippin.

(Oberst Harbord's Pepping.) Apfel gelb und grün, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 174.)

Cornely's großer gelber Rasselapfel.

(Großer gelber Schlotterapfel.) Baum raschwüchsig, groß, rundkronig, früh- und reichtragend. Frucht groß, abgestumpft kegelförmig, kaum bemerkbar gerippt; Schale glatt, blaß strohweiß, in der Reife citronengelb, weitläufig sehr fein punktirt; Fleisch schneeweiß, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, nur bis zum Januar haltbar, gegen äußern Druck sehr empfindlich, roh ziemlich gut, zum Welken und Kochen vortrefflich. (Diel XI, 3, Dittrich III, 20, Gräßer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Cornish Aromatic.

(Cornwalliser Gewürzapfel, Walliser Gewürzapfel.) Eine ältere, aus Cornwallis abstammende Varietät. Frucht groß, rundlich, oft winkelig; Stiel kurz, tief eingesetzt, Schale röthlich-bräunlich, an der Sonnenseite glänzend roth mit Braunroth untermischt; Fleisch gelblich, von reich aromatischem Geschmack, haltbar bis in den Februar; sehr zu empfehlen. (Pom. Mag.; Hort. Trans.; Hort. Soc. Cat. No. 181.; Encycl. of Gard.; Lindley, M'Intosh p. 200.; Dittrich III, 78.)

Cornish Gilliflower.

(Cornish Julyflower; Calville d'Angleterre, Pomme Regelans; Cornwalliser Nelkenapfel, Levkoyenapfel aus Cornwallis.) Frucht mittelgroß, länglich; Kelch mit feinen Abtheilungen geschlossen; Stiel lang, nicht tief eingesetzt; Farbe dunkelgrün, an der Sonnenseite bräunlich roth mit Braunroth gesprenkelt; Fleisch fein und weich, Geschmack sehr gut, mit ziemlich starkem Levkoyenduft; haltbar bis in den April. Eine englische Varietät, vor ohngefähr 30 Jahren in einem Garten bei Truro in Cornwallis entdeckt. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Hortic. Transactions; Lindley, M'Intosh, p. 406; Dittrich III, 10, Lucas; Kat. von Baumann in Bollwiller.)

Corten's gelber süßer Winter-Calville.

Baum ungemein starkwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht groß und sehr groß, der Form des Weißen Winter-Calville ähnlich, deutlich fünfrippig; Schale glatt, fein, fettig, grünlichgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite oft feine hellbraune Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, gewürzig-süß, bis zum Frühling haltbar, für Freunde von Süßäpfeln sehr angenehm. (Diel V, 3, Dittrich I, 34, Hinkert, Gräßer Baumschule, von Aehrenthal, Oberdieck.)

Courtpendu rouge royal.

(Courtpendu gris, *Knoop?* Grauer Kurzstiel, Knoops? Königlicher rother Kurzstiel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, kugelkronig, früh- und reichtragend, sehr empfehlenswerth für Hochstamm, Pyramide und Spalier, wegen später Blüthe auch für rauhere Gegenden. Frucht mittelgroß und groß, platt oft fast käseförmig, nach oben stärker abnehmend, viel breiter als hoch, selten rein rund, um die Kelchhöhle feine Falten, Stielhöhle hellbraun berostet; Schale feinrauh, blaß-hellgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite und rings um die Stielwölbung dunkel karminroth verwaschen und darin heller gestreift, dazu bei Sonnenfrüchten ringsum, im Schatten an der Schattenseite mit gelbgrauem Rost überzogen, wahre Punkte nur im Rothen; Fleisch gelblich-weiß, weich, sehr locker, fein, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für die Tafel, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Knoop Taf. 10; Diel VI, 146, Dittrich I, 427, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas, Cornely, Hinkert, Gräßer Baumschule ꝛc.)

Crede's blutrother Wintertäubling.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, kugelkronig, reichtragend, trefflich zu Zwergen. Frucht mittelgroß, kegelförmig, selten mit flachen Erhabenheiten; Schale beduftet, hellgrün, in der Reife glänzend hell-citronengelb, an der Sonnenseite mit Blutroth verwaschen, nicht selten feine hellbraune Punkte, sehr selten Rostanflüge; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-süß, rosenartig, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VI, 50, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Crede's großer Wilhelmsapfel.
(Wilhelmsapfel.) Baum starkwüchsig, groß, starkgewölbte Krone, reichtragend. Frucht groß, hoch, mehr oder minder zugespitzt, meistens in die Breite verschoben durch calvilleartige Rippen; Schale zart, strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite stärkere und schwächere Kermesinstreifen, dazwischen sanft getuscht; Fleisch weiß, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Haushalt, 2. Rangs, sehr empfehlenswerth für ökonomische Anlagen. (Christ, Diel XXI, 20, Dittrich III, 23, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck 2c.)

Cumberland Pippin.
(Pepping aus Cumberland.) Apfel blaßgrün, calvilleförmig, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Cyder Sop.
(Weinmilderer.) Apfel gelb und bräunlich roth, rundlich-eiförmig, mittelgroß, als Beimischung bei der Weinbereitung sehr gut. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Darlington Pippin.
(Pepping von Darlington.) Apfel grün, plattrund, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 199.)

Deptford Inn.
(Gasthofsapfel von Deptford.) Apfel röthlich braun, rundlich, sehr klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 200.)

Derbyshire.
Apfel blaßgelb und roth, fast eiförmig, mittelgroß, bis zum April haltbar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Descibus.
Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Deutsche Goldrenette.
(Große Goldrenette, Gelbe Casseler-Renette, Heinecks Goldrenette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, in geschützter Lage und gutem Boden reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und groß, renettenförmig plattrund, viel breiter als hoch, Stielhöhle röthlich berostet; Schale zart, matt goldgelb, an der Sonnenseite ein Anhauch von Röthe, meistens ringsum mit zimmtfarbigem Rost überzogen; Fleisch fein, weich, saftreich, erhaben weinartig-süß, stark duftend, bis in den März haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Christ, No. 122; Metzger Kernobstf. des Südl. Deutschl. S. 94.)

Deutscher Gulderling.
(Citronenapfel.) Baum mittelgroß, sehr reichtragend, für den Landmann sehr zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, hoch, stumpf zugespitzt, rippenartige Erhabenheiten; Schale glatt, fein, blaß-hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldfarbig, selten ein sanfter Rötheanflug, hier die Punkte als bräunliche Roststernchen, feine Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, weinartig-süß, alantartig gewürzhaft, den ganzen Winter hindurch haltbar, gut für Rohgenuß, vortrefflich für die Küche. (Diel VII, 53, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Deutscher Pelzapfel.
(Pelzapfel.) „Eine recht gute graue Renette, deren systematischen Namen ich noch nicht auffinden konnte; er ist ein großer, ziemlich früher Winter-Apfel und wird als Most- und Kellerapfel sehr geschätzt. Der schön wachsende kräftige Baum trägt gewöhnlich ein Jahr ums andere überaus reichlich." So Lucas Kernobstf. Würt. S. 99. Damit wäre wohl Reinette grise um so mehr zu vergleichen, da sie in manchen Gegenden denselben Namen führt.

Diepe Kopjis.
(Little Hollow Crown; Kleiner Hohläugiger.) Apfel gelb, eirund, klein, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

Dietzer weiße Winter-Renette.
Baum raschwüchsig, groß, Krone breit gewölbt, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, oft kugelförmig, um den Kelch einige feine Falten; Schale glatt, strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kermesinroth umriefte Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IV, 64, Dittrich I, 236, Hinkert 2c.)

Dittrichs Winter-Rosenapfel.
(Winter-Rosenapfel, Rother Kardinal.) Baum stark, groß, mit wagerechten Aesten und breiter Krone, fast jährlich reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, (am Spalier groß), flachrund, nach oben etwas abnehmend, um die Kelchhöhle feine und starke Falten, über den Bauch 5 starke, oft die Rundung entstellende Rippen; Schale fein, fettig, beduftet, grünlich-gelb, in der Reife gelb, an der Sonnenseite und oft darüber hinaus kerme-

finroth verwaschen, um die Kelchwölbung gelb, Punkte im Rothen fein, hellgrau, in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch weißlich-gelb, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Dittrich I, 164, v. Aehrenthal ꝛc.)

Docker's Seedling.

(Sämling von Docker.) Apfel gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 13.)

Donau-Apfel.

„Ein großer, schöner, für Tafel und Haushalt ziemlich guter Apfel, der bis Februar hält, mit weißem, saftreichem Fleisch." (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 122.) Scheint nach den Orten, wo er häufig vorkommt, für rauhere Gegenden geeignet zu sein.

Doppelter Holländer.

Baum raschwüchsig, nicht groß, Hängeäste, reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, hoch, abgestumpft-kegelförmig, sehr flach gerippt; Schale glatt, strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite oft sanft roth verwaschen, immer fein braun punktirt. Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, weinartig-süß, alantartig gewürzhaft, bis zu Neujahr haltbar, für Tafel und Küche sehr gut. (Diel, V, 16, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Dortchensapfel.

Baum sehr groß, sehr reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und groß, meistens platt, selten fast kugelförmig, um die Kelchhöhle Falten, oft über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale blaß hellgrün, in der Reife trüb gelb, an der Sonnenseite und rings um den Stiel mit trübem Blutroth verwaschen, Punkte gelbgrau, häufig schwarzbraune Rostflecken, in der Stielhöhle Rost; Fleisch gelblich- oder grünlich-weiß, fein, weich, markig, saftreich, fein weinsäuerlich, duftend, den ganzen Winter hindurch haltbar, vortrefflich für Küche und Markt. (Diel IV, 220, v. Aehrenthal.)

Double Sucre de Marseille.

(Marseiller Doppelter Zuckerapfel.) Apfel bräunlich roth, rundlich, klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 13.)

Douce de Bollwiller.

(Süßapfel von Bollwiller.) Apfel braun und roth, parmänenförmig, mittelgroß, für Küche und Weinbereitung, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 216.)

Dubbelde Bellefleur.

(Bellefleur double; doppelter Bellefleur.) Apfel blaßgelb, eiförmig, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Dubbelde grauwe Rabauw.

(Holländischer grauer Rabau.) Baum starkwüchsig, mittelgroß, etwas flachkronig, reichtragend, gut als Hoch- und Niederstamm. Frucht mittelgroß, bald ziemlich plattrund, bald hoch kugelförmig, der Bauch oft durch breite Erhabenheiten etwas verschoben; Schale etwas rauh, gelblich-hellgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite freundlich roth verwaschen, darin oft matte Streifen, oft ein Ueberzug von zimmtfarbigem Rost, zusammenhängend oder stellenweise am Bauch und im Rothen, Punkte braun; Fleisch gelblich-weiß; sehr fein, markig, saftreich, weinartig-zuckerig, erhaben gewürzhaft, haltbar bis gegen das Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XXI, 158, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Oberdieck, Cornely ꝛc.)

Duchess of York Favourite.

(Liebling der Herzogin von York.) Apfel gelb und roth, plattrund, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 14.)

Duke of Gloucester, *Hunt's*.

(Herzog von Gloucester.) Apfel bräunlich-roth, rundlich-eiförmig, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1 Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 222.)

Dunkelrother Cronberger.

(Christ's Kohlapfel, Rother Cronberger.) Baum raschwüchsig, Krone halbkugelförmig, selten vor dem 12. Jahre tragbar. Frucht etwas klein, fast kugelförmig, oft oben stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder feine, oft die Rundung verschiebende Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft strahlenförmiger Rost; Schale ziemlich stark, zähgeschmeidig, gelblich-grün, ringsum mit dunkelm Blutroth überzogen, an der Sonnenseite schwärzlich schillernd, Punkte fein, weißgrau; Fleisch weiß, rosenfarbig geadert, weich, etwas rauh, saftreich, fein weinsäuerlich, schwachduftend, haltbar durch den Winter, zum Rohessen etwas fade, gut für den Haushalt. (Diel VIII, 259, v. Aehrenthal ꝛc.)

Dutch Mignonne.

(Holländischer Liebling, Holländischer Mignonne, Niederlands Liebling, Pfirsichapfel.) Eine alte Holländische Varietät, welche allgemeine Verbreitung verdient.

Baum sehr zart, reichtragend. Frucht groß, sehr unregelmäßig geformt; Kelchhöhle tief, fast geschlossen; Stiel fast 1 Zoll lang, tief eingesetzt; Schale dunkelgelb oder bräunlich-grün mit einigen weißen Flecken, an der Sonnenseite mit tiefrothen Wolken; Fleisch fest und mürbe, säuerlich, von köstlich gewürzhaftem Geschmack, bis in den Juni haltbar. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Hort. Trans.; Lindley; M'Intosh, p. 400; Mayer Pomona Franconica, † 30.) Unter No. 225. bespricht der Hort. Soc. Cat. diesen Apfel und ertheilt ihm noch folgende Synonymen: Reinette dorée des Allemands, Pomme de Laak; Stettin-Pippin, Copmanthorpe Crab, Große Casseler Renette, Paternoster-Apfel. Hier beweist der Gartenbau-Verein von London augenfällig, daß er die deutschen Pomologen nur den Namen nach kennt und daß es in Englischen Baumschulen gerade so bunt durcheinander geht, wie in den Deutschen.

Easter Pippin.

(French Crab, Young's long Keeping, Claremont Pippin, Ironstone Pippin; Pepping von Claremont, Pepping von Ironstone, Zwei Jahre haltbarer Apfel von Young, Französischer Holzapfel, Oster-Pepping.) Baum ungemein hart und reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig oder beinahe so, Kelchhöhle sehr klein; Stiel kurz, schlank; Schale tief grün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite braun verwaschen, Fleisch sehr hart, blaßgrün, nicht sehr saftreich, etwas säuerlich. Einer der vortrefflichsten, bis in das Frühjahr haltbaren Aepfel, für Tafel und Küche. (Brooksh. Pom.; Hort. Soc. Cat. No. 233, Lindley; Forsyth; M' Intosh, p. 400.) Der Hort. Soc. Cat. nennt diesen Apfel grün, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs, haltbar 2 Jahre.

Edinburgh Cluster.

(Sir Walter Blacket's Favourite; Büschelapfel von Edinburg, Liebling von Sir Walter Blacket.) Apfel gelb, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 235.)

Edler Winter-Borstorfer.

(Grand Bohemian Borsdorffer, King, King George, Queen's, Garret-Pippin; Reinette bâtarde, Reinette d'Allemagne, Reinette de Misnie, Pomme de Prochain; Borsdorffer Appel, Witte Leipziger Reinette bâtarde; Marschansker; Winter-Borstorfer, Brustapfel, Kleiner Postdorfer, Gefärbter Borstorfer, Großer Borstorfer, Böhmischer Borstorfer, Frankfurter Borstorfer, Pepping von Garret &c.) Baum sehr langsam wachsend, sehr groß, spät- und abwechselnd reichtragend, auch in rauheren Gegenden sehr gut, überall bestens zu empfehlen. Frucht mittelgroß und klein, regelmäßig apfelförmig; Schale fein, fest, wachsartig weißgelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite reich mit Blutroth verwaschen, Punkte im Rothen gelblich, im Gelben bräunlich, gewöhnlich streifenartige Rostanflüge, gelbgraue Warzen; Fleisch weiß, fein, abknackend, später mürbe, nicht übersaftreich, eigenthümlich erhaben zuckerig-weinsäuerlich und von eigenem Hautgout, bis in den tiefen Sommer haltbar, einer der vorzüglichsten für Tafel und alle ökonomischen Verwendungen. (Knoop; Hort. Soc. Cat. No. 73; Henne, Zink, Mayer, Christ, Sickler, Diel II, 80, Oberdieck, Dittrich I, 351, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely &c.)

Engelberger.

Baum gedeiht in jeder Lage gut, hat eine breitkugelförmige Krone, auch in schlechten Frühlingsjahren ungemein reichtragend, sehr empfehlenswerth. Apfel an Größe und Geschmack dem Edeln Winterborsdorfer ähnlich, plattrund; Schale schmutzig gelb, großentheils trübroth, oft sehr undeutlich gestreift, dazwischen noch blasser marmorirt, hie und da Rostanflüge und feine Rostpunkte, besonders im Rothen. Fleisch weiß, markig, vortrefflich für Tafel, Wirthschaft, Markt und Weinbereitung. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 84.)

Englischer großer Silber-Pepping.

Frucht mittelgroß, meistens plattrund, um den Kelch Fleischperlen, um den Bauch zuweilen Unebenheiten; Schale glänzend, weißgelb, oft an der Sonnenseite ein Anhauch von Erdröthe, oft nur kermesinrothe Fleckchen, Punkte nur im Rothen; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, weinartig, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 566, Dittrich I, 233.) Auch hier vermißt man mit Bedauern den ursprünglich englischen Namen, wonach man finden könnte, ob der Hort. Soc. Cat. den Apfel enthalte oder nicht, was bei so vag und oft gar willkürlich übersetzten Namen nicht möglich ist.

Erzherzog Anton, Schmidberger.

Baum als Hochstamm sehr schön, auf Johannisstamm früh = und reichtragend, auch für rauhere Gegenden geeignet. Frucht mittelgroß, mehr breitgedrückt als hoch, um die Kelchhöhle einige, auch über den Bauch bemerkbar fortlaufende Erhabenheiten; Schale zart, wachsgelb, an der Sonnenseite hochroth, darin dunkler, abgesetzt gestreift, Punkte im Gelben grau, im Rothen weißlich; Fleisch weißgelb, zart, saftreich, fein weinsäuerlich, im Geschmack dem Edlen Winterborsdorfer ähnlich, haltbar bis in den Februar, für Tafel und Haushalt vorzüglich. (Schmidberger Beitr. III, 99, Dittrich III, No. 91.)

Erzherzogs-Apfel.

Baum raschwüchsig, sehr groß, reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht groß, kugelförmig, oft ziemlich platt, um die Kelchhöhle oft gar keine, oft feine, oft starke Rippen, die fortlaufend die Rundung verschieben; Schale dünn, stark fettig, blaßgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite bald abgesetzt, bald breit bandartig kermesinroth gestreift, dazwischen leicht getuscht und punktirt, an der Schattenseite blässere Streifen im reinen Gelb, ganz besonnte Früchte ringsum gestreift und verwaschen, Punkte selten und nur im Gelben; Fleisch weiß, locker, markig, saftreich, süß = weinsäuerlich, gewürzhaft, stark duftend, den ganzen Winter hindurch haltbar, trefflich für Tafel und Küche. (Diel VI, 195, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Hinkert, Cornely rc.)

d'Eve.

(Evaapfel.) Frucht ziemlich groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.) Loudon in seiner Encycl. of Gard. sagt unter No. 152. von diesem Apfel: „Eine Irländische Varietät. Baum hart, durch Schnittreiser fortpflanzbar. Apfel 7 Unzen schwer, rund, roth und grün, Fleisch weich und saftig, reift im October — November, ist haltbar bis in den Juli, sehr nützlich für Tafel und Küche." Der Hort. Soc. Cat. spricht S. 15. von einem Eve-Apple als identisch mit Early red Margaret, von einem zweiten Eve-Apple als identisch mit dem Trumpington, und von einem Pomme d'Eve ohne alle nähere Bemerkung.

Fair Maid of Taunton.

(Schönes Mädchen von Taunton.) Apfel gelb und roth, platt = rundlich = eiförmig, klein, haltbar bis in den Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Fair's Nonpareil.

(Vortrefflicher von Fair, Unvergleichlicher von Fair.) Frucht von Form und Größe des Englischen Goldpeppings, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle mit Fleischwulst; Schale hellgrün, in der Reife hellgelb, Punkte nur auf der Sonnenseite sichtbar; Fleisch fein, fest, saftreich, weinartig = zuckerig, sehr lange haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 469; Diel Syst. Verz. No. 568. Dittrich I, 264, Oberdieck, v. Aehrenthal rc.)

Fanarike.

Apfel grün, fast eiförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Farthing's Pippin.

(Pepping von Farthing.) Apfel grün, plattrund, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Faßapfel.

(Tonnenapfel.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht groß, bald kegel =, bald walzenförmig, mehrfach gerippt; Schale zart, geschmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite gestreift, oft auch nur punktirt; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, weinartig, durch den ganzen Winter haltbar, roh gut, für die Küche vortrefflich. (Diel XXI, 25, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Fearn's Pippin.

(Ferris Pippin, Clifton Nonesuch; Pepping von Fearn, Sondergleichen von Clifton.) Baum kugelförmig, reichtragend. Frucht mittelgroß, rund; Kelchhöhle groß, seicht; Stiel kurz, tief eingesetzt; Schale grünlich = gelb, an der Sonnenseite tief roth mit vielen weißlichen Flecken; sehr guter bis in den März haltbarer Apfel. (Pom. Mag.; Hooker's Pom. Lond.; Encycl. of Gard.; Hort. Trans.; Lindley, Rogers, Forsyth, Hort. Soc. Cat. No. 245, M'Intosh, p. 400; Dittrich III, 80.)

Fechenbacher Streifling.

(Rother Borstorfer.) Baum raschwüchsig, tragbar. Frucht mittelgroß, bisweilen klein, kugelförmig = gespitzt, selten plattrund, in der Kelchhöhle feine Falten, oft über den Bauch kaum bemerkbar flache Erhabenheiten, oft in der Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Schale fein, beduftet, abgerieben glänzend, hellgrün, in der Reife gelb, an der Sonnenseite glänzend kermesinroth verwaschen, an der Schattenseite heller, mit durchschimmerndem Gelb, darin hellere oder dunklere Streifen, an beschatteten Früch=

ten bilden Gelb und Roth ordentliche Bandstreifen, Punkte sehr fein, gelblich, oft bräunliche Rostflecken; Fleisch grünlich-weiß, fest, sehr fein, markig, saftreich, süß-säuerlich, gewürzhaft, reich duftend, haltbar durch den Winter, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel VII, 214, v. Aehrenthal rc.)

Federal Pearmain.

(Amerikanische Staaten-Parmäne.) Frucht groß, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch rippenartige Erhabenheiten, Stielhöhle rostfarbig; Schale feinrauh, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite und um die Stielwölbung wenige schwachrothe Streifen, Punkte zahlreich, stark, oft auch Rostanflüge; Fleisch fein, markig, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, haltbar bis in den Winter, trefflich für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 540; Diel Syst. Verz. No. 579, Dittrich I, 340, v. Aehrenthal, Oberdieck, Cornely rc.) — Nicht uninteressant dürfte daneben die Beschreibung aus dem Hort. Soc. Cat. erscheinen: „Apfel parmänenförmig, grün und roth, dritter Größe, für die Tafel 1. Rangs, reift von December bis zum März.“

Fenouillet jaune.

(Drap d'or, Fenouillet, Pomme d'Anis, Gorge de Pigeon; Anys-Appel, Venkel-Appel; Yellow Fenouillet; Gelber Fenchelapfel, Gelber Anisapfel.) Baum mittelgroß, flachkronig, nur an warmem Sonnenstand und in gutem Boden reichtragend. Frucht klein, platt, oft nach oben stumpf abnehmend, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale hellgelb, oft ganz mit rauhem hellzimmtfarbigen Rost überzogen, an der Sonnenseite ein sanftes rothes, wie unter dem Rost verstecktes Bäckchen, um die Stielwölbung oft weißgraue Punkte; sonst bräunliche Rostflecken und Warzen; Fleisch weiß, fein, nicht sehr saftig, stark zimmt- oder anisartig, fein duftend, wenn möglichst spät gebrochen, haltbar bis Neujahr, sehr gut für Tafel und Küche. (Duhamel; Knoop; Hort. Soc. Cat.; Mayer, Christ H.W.B. 38, Sickler, Diel III, 205, Oberdieck, Dittrich I, 398, v. Aehrenthal, Lucas rc.)

Ferdinand, König von Ungarn, Schmidberger.

Baum auf Wildling wie auf Johannisstamm raschwüchsig, früh- und reichtragend, wohl auch für rauhere Gegenden geeignet, sehr empfehlenswerth. Die Frucht dieser Goldreinette ist mittelgroß, hochaussehend, nach oben etwas spitz zulaufend, um die seichte Kelchhöhle Rippen; Schale in der Reife schön goldgelb, an der Sonnenseite hochroth, darin dunklere Karminstreifen, die auch links und rechts etwas in die Schattenseite sich hineinziehen; Fleisch weiß, markig, zuckerartig, bis ins Frühjahr haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Schmidberger Beitr. IV, 143, Dittrich III, No. 92.)

Flamänder.

(Geflammter Röthling.) Baum mittelgroß, flachkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß, in der Mitte zwischen Kugel- und Plattform, um die Kelchhöhle feine, um den Bauch flachkantige Rippen; Schale etwas fettig, grünlich schillernd gelb, an der Sonnenseite mit hellem Blutroth an der Schattenseite verlaufend verwaschen, oder hier geflammt und streifig, im Rothen gelbliche Punkte, oft feine gelbliche Rostflecken; Fleisch rosenröthlich-weiß, ziemlich fest, saftig, süß-weinsäuerlich, himbeerartig, bis in den Winter haltbar, roh gut, in der Küche trefflich. (Christ H.W.B. 39, Diel II, 239, Dittrich I, 501, Hinkert rc.)

Fletcher's Kernel.

(Kernapfel von Fletcher.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 252.)

Fleur de Prairéal (Prairial?)

Apfel gelb und grün, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 255.)

Fleur en cloche.

(Glockenapfel.) Frucht groß, dick, fest, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Flower of Kent.

(Blume von Kent.) Apfel grün und roth, plattrund, groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 254.)

Forman's Crew.

(Formans Sämling.) Baum groß, als Hochstamm sehr reichtragend, ist auch sehr gut auf Wildling und Johonnisapfel als Zwerg. Frucht mittelgroß, länglich; Kelch klein, nicht tief herabgedrückt; Stiel kurz, nicht tief eingesetzt; Farbe gelblich braunroth; Fleisch grünlich gelb, Geschmack vortrefflich, haltbar bis in den Mai. Stammt aus Wallis und ist einer der besten englischen Tafeläpfel. (Pom. Mag.; Hortic. Society Catal. No. 256; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 406; Dittrich III, 59.)

Foulden Pearmain.

(Parmäne von Foulden.) Apfel gelb und roth, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 541.)

Foxley.
Apfel gelb, eirund, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 258.)

Foxley Pippin.
(Pepping von Foxley.) Apfel orangegelb, rundlich, klein, haltbar bis zum März, Fleisch orangegelb, fest, für Tafel und Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 259.)

Fox Whelp.
(Junger Fuchs.) Apfel dunkelroth, fast eiförmig, mittelgroß, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 16.)

Fränkischer Horchheimer Streifling.
Baum starkwüchsig, groß, reichtragend, für ökonomische Anlagen im freien Felde empfehlenswerth. Frucht mittelgroß oder groß, abgestumpft zugespitzt, oft plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft kantartige Rippen; Schale fein, geschmeidig, grünlichweißgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite und rings um die Stielwölbung blaßroth sanft gestreift, dazwischen fein getuscht und punktirt, Punkte fein, grau, oft braune Rostflecken und in der Stielhöhle feiner Rost; Fleisch gelblich-weiß, ziemlich fein, etwas locker, weich, saftreich, süß-weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar durch den ganzen Winter, angenehm zum Roheßen, sehr gut für Haushalt und Markt, wahrscheinlich auch zur Weinbereitung. (Diel VI, 175.)

Fränkischer Königsapfel.
Baum stark, reichtragend, für warmen Standort und guten Boden. Frucht mittelgroß, kugelförmig, meistens um den Kelch uneben, hochcitronengelb, mit Goldröthe und kleinen Kermesinflecken an der Sonnenseite, welkt nicht. Fleisch weißlich-gelb, locker, ziemlich saftvoll, erhaben süß-fein-weinsäuerlich, schwach nach Veilchen duftend, haltbar bis in den Februar. (Liegel, Syst. Anleit. S. 83.)

Framboise rayée d'hiver.
(Gestreepte Winter-Framboos; Gestreifter Winter-Himbeerapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend, auch auf Felder und Straßen gut. Frucht mittelgroß, zur Kugelform geneigt, um den Kelch feine Rippen und Perlen, breit und oft auch hochgerippt; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite Kermesinstreifen, dazwischen roth getuscht, im Roth gelbliche Punkte. Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, saftreich, süß-weinartig, himbeerartig gewürzhaft, 6 Wochen haltbar, für die Tafel, 1. Rangs. (Diel IV, 7, Dittrich I, 28, Hinkert, Grätzer Baumschule, von Aehrenthal, Oberdieck &c.)

Franche Pépin.
(Edel-Pepping.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 16.) Vergleiche Pépin noble.

Franklin's Golden Pippin.
(Sudlow's Fall-Pippin; Englischer Herbst-Pepping, Franklin's Goldpepping.) Amerikanische Varietät. Baum ziemlich reichtragend und die besten Früchte auf Paradiesapfel veredelt bringend. Frucht klein oder mittelgroß (als Goldpepping groß), Kelchhöhle seicht; Stiel kurz; Schale in der Reife tief gelb, mit punktähnlichen bräunlichen Flecken dick besäet; Fleisch gelblich, saftreich, vortrefflich, haltbar bis in den März. (Hort. Soc. Cat. No. 283; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Trans.; Lindley; Rogers; Forsyth; M'Intosh, p. 594; Diel XVI, 92; Dittrich I, 254; Metzger, S. 65; Lucas, S. 76; Oberdieck, S. 86; v. Aehrenthal, S. 35; Hinkert, Grätzer Baumschule.)

Franse Gulderling.
(Französischer Gulderling.) Baum reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich, kantig, meistens etwas schief; Schale in der Reife grünlich-gelb, oft mit einzelnen gelblich-braunen Flecken oder Punkten; Fleisch mild, ein sehr guter Herbstapfel. (Knoop zu T. IV.) Vergleiche Citronat-Apfel.

Franz, Graf von Eggers Renette.
Baum groß, sehr reichtragend. Apfel mittelgroß, hochgebaut, beinahe calvilleartig gerippt, um die kleine Kelchhöhle feine Rippchen; Schale gelblich-grün, in der Reife gelb, Sonnenseite lackartig roth glänzend verwaschen, Schattenseite fast ganz mit rauhem Rost überzogen; Fleisch grünlich-weiß, feinkörnig, weinartig-zuckerig, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 105.)

French Russet.
(French Pippin, French Reinette; Französischer Röthling, Französischer Pepping, Französische Renette.) Apfel bräunlich-roth, rundlich, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 739.)

Fromms Goldrenette.
(Sewer Borstorfer.) Baum raschwüchsig, Krone weit ausgebreitet, reichtragend. Frucht von Form und Größe der Englischen Goldpar-

mäne; Schale weißlich oder strohgelb, in der Reife hoch goldgelb, an der Sonnenseite leicht geröthet; Fleisch fein, saftreich, erhaben zuckerig, gewürzhaft, besser als von der Englischen Goldparmäne, haltbar bis Ende Januars, vortrefflich für Tafel und Küche. (Dittrich I, 426.) Auffallend ist die Erscheinung, daß von den vielen wirklichen oder angeblichen deutschen Obstsorten, trotz alles Ruhms, nur wenige zu allgemeiner Verbreitung gelangen konnten, während oft sehr mittelmäßiges Auswärtiges überall sich findet.

Frühe Goldparmäne.

(Parmaine d'été; Mayers gelbe Frührenette?) Baum raschwüchsig, Krone halbkugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig; Schale hell weißgelb, in der Reife hoch aber trüb citronengelb, in der Sonne goldartige, leicht verwaschene Röthe, Punkte charakteristisch-sternförmige braune Fleckchen, an der Sonnenseite oft roth eingefaßt; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, markig, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, 2—3 Wochen haltbar, spät gebrochen für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 105, Dittrich I, 611, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Hinkert, v. Aehrenthal 2c.)

Früher roth gestreifter Matapfel.

„Ein kleiner, plattrunder, guter Winterapfel, für Tafel und Haushalt, mit gelblichem, wohlschmeckendem Fleisch. Der Baum soll sehr tragbar sein." (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 114.)

Früher violetter Paradiesapfel.

Frucht ziemlich groß, oft so breit wie hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte Rippen; Schale hochgelb, an der Sonnenseite mit blassem Blutroth verwaschen, Punkte zahlreich; Fleisch fein, markig, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, bis zum Frühjahr haltbar, sehr gut für die Tafel. (Diel Syst. Verz. No. 499, Dittrich I, 32 2c.)

Fulwood.

(Green Fulwood; Grüner Fulwood.) Aus Fulwood bei Scheffield oder dem bei Preston stammende Varietät. Frucht groß, unregelmäßig in der Form; Kelchhöhle ziemlich groß, nicht tief; Stiel kurz, dünn; Schale sehr grün, an der Sonnenseite mit fleischröthlichen Fleckchen, und dunkelrothen gebrochenen Streifen; Fleisch blaßgrün-weißlich, saftreich, leicht parfümirt, haltbar bis in den März. (Hort. Soc. Cat. No. 261.; Lindley; M'Intosh, p. 401.)

Geele Bellefleur.

(Bellefleur; Bell flower, Yellow Bellefleur; Gelber Bellefleur.) Apfel gelb, länglich, groß, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 46.)

Gelber Calville-Rambur.

Baum groß, Krone hochgewölbt, reichtragend. Frucht groß, hoch-zugespitzt, reich gerippt; Schale glatt, strohgelb, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne um die Stielwölbung ein Anflug von erdartiger Röthe; Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, weinartig-süß, 4—5 Wochen haltbar, gut eßbar, trefflich für die Küche. (Diel XIII, 69, Oberdieck, Dittrich I, 180, Hinkert 2c.)

Gelber Katharinen-Apfel.

Baum raschwüchsig, Krone flachgewölbt, reichtragend. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, oft hoch, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch sanft-breite Erhabenheiten; Schale glatt, strohweiß, in der Reife hell-citronengelb, oft an der Sonnenseite schwach röthlich-goldfarbig, Punkte fein, braun; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich, bis in den Winter haltbar, roh gut, für den Haushalt vortrefflich. (Diel I. B. 151, Hinkert 2c.)

Gelders Kruis.

(Gelders golden Kruis, Kruis-Appel, Appel van Gelder, Bastaard-Kroon, Bastaard Aagt; Geldersche Kronapfel, Geldersche Kreuzapfel, Gestreifter Geldersche Kronapfel.) Baum sehr raschwüchsig, reichtragend. Frucht etwas klein, hoch, vom flachen Bauch nach beiden Enden gleichförmig abnehmend, durch flache Erhabenheiten oder Rippen oft in der Rundung verschoben; Schale dünn, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite reich mit kurzen und langen Kermesinstreifen besetzt, dazwischen roth verwaschen, charakteristisch erscheinen die vielen großen, sternähnlichen gelblichen Punkte in beiden Farben; Fleisch weiß-gelblich, fein, fest, markig, ziemlich saftreich, zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Knoop; Christ, Diel XII, 59, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert 2c.)

General Wolf.

Apfel braun, gelb und grün, flach kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, ähnlich der Renette von Canada, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 263.)

Gestreepte Aagt.

(Fenouillet rouge rayé, (bei Christ) Gestreifter Winter-Agatapfel.) Baum

raschwüchsig, mittelgroß, breitkronig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, stumpf zugespitzt, sehr flach gerippt; Schale zäh-fettig, grünlich-hellgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite sanft kermesinfarbig abgesetzt gestreift, dazwischen leicht getuscht, die Grundfarbe sichtbar; Fleisch gelblich-weiß, ziemlich fein, brüchig, fest, saftreich, zuckerig, gewürzhaft, durch den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IX, 53, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert etc.)

Gestreepte Joopen.

(**Gestreifter Hiefenapfel.**) Baum raschwüchsig, hoch, spät- aber sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, oft nach oben stark stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch flache, oft beulenartige, die Rundung entstellende Erhabenheiten, Stiel oft wie ein Fleischwulst ohne Höhle, oft in der Stielhöhle ein Fleischwulst; Schale glatt, abgerieben glänzend, fast zäh-fettig, gelblich-hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite düster blutroth verwaschen, darin, besonders gegen die Stielwölbung viele gleichfarbige, einzeln auch über die Schattenseite verbreitete Streifen, hier noch leicht punktirt; Fleisch weiß, fein, locker, saftreich, fein weinsäuerlich, stark duftend, haltbar 3 Wochen, gut zum Roheßen, vortrefflich für die Küche. (Diel IX, 170, von Aehrenthal etc.)

Gestreepte Silverling.

(**Saurer gestreifter Silberling.**) Baum starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, in der Form ähnlich dem Edlen Winterborstorfer, um die Kelchhöhle feine Rippchen, oft perlähnliche Erhabenheiten, über den Bauch oft flache, die Rundung verderbende Erhabenheiten, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale glatt, beduftet, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, in der Sonne oft fast ringsum kermesinroth verwaschen, darin einzelne dunklere Streifen, Punkte im Rothen weißgrau; Fleisch röthlich-weiß, um das Kernhaus roth geadert, fein, markig, saftreich, etwas scharf weinsäuerlich, sanft duftend, haltbar 5—6 Wochen, roh gut, vortrefflich für den Haushalt. (Diel, IX, 158.)

Gestreifter Hammelsapfel.

Baum sehr starkwüchsig, schön, Krone halbkugelförmig, in späteren Jahren ungemein reichtragend, empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, platt, an einer Seite niedriger, um die Kelchhöhle und über den Bauch breite, die Rundung verderbende Erhabenheiten, Stielhöhle zuweilen etwas rostfarbig; Schale dünn, etwas fettig, gelblich-hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite blaßroth, sparsam, kurz gestreift, dazwischen leicht getuscht, oft streifenlos getuscht; Fleisch mattweiß, fein, locker, saftreich, weinsäuerlich, duftend, 2—3 Monate haltbar, gut für Haushalt, Wein- und Essigbereitung. (Diel VIII, 181.)

Gestreifter Josephsapfel.

Baum starkwüchsig, reichtragend, für den Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht groß, kugelförmig, um die charakteristisch weite, schüsselförmige Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale zart, bleich strohweiß, in der Reife hellgelb, in der Sonne ringsum breite, flammige, hellblutrothe Streifen, dazwischen stark getuscht, im Schatten an der Schattenseite rein gelb, Punkte sehr fein, hellbraun, zimmtfarbiger Rost um den Stiel; Fleisch weiß, locker, markig, saftvoll, weinsäuerlich-zuckerig, 2 Monate haltbar, für Rohgenuß angenehm, vortrefflich für den Haushalt. (Diel X, 198, Oberdieck, Dittrich I, 591, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely etc.)

Gestreifter Winterparadiesapfel.

Baum sehr raschwüchsig, Krone breit kugelförmig, tragbar. Frucht groß, plattrund, Bauch tief unten, nach oben abnehmend zu breitabgestumpfter Fläche, flache Erhabenheiten verschieben oft die Breite; Schale zart, geschmeidig, gelbgrün, in der Reife citronengelb, oft nur um die Stielwölbung, durchaus mit leichtem Blutroth verwaschen, darin viele dunklere Streifen, im Gelben hellbraune Punkte; Fleisch weiß, sehr fein, saftig, rosenartig-zuckerig, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IV, 39, Hinkert etc.)

Gilliflower-Pearmain.

(**Nelkenparmäne.**) Apfel gelb und roth, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 30.)

Göhrings gelbe Renette.

Baum in Allem dem des Edlen Winterborstorfers ähnlich. Frucht mittelgroß und groß, etwas breiter als hoch, rund, zuweilen etwas plattgedrückt, an einer Seite etwas höher, um die Kelchhöhle und über den Bauch einige flache, oft die Rundung in die Breite verschiebende Erhabenheiten, charakteristisch erscheint eine erhabene Naht vom Kelch bis zum Stiele herab,

in der Stielhöhle hellgrauer, sternförmig sich ausbreitender Rost; Schale glatt, hell-citronengelb, oft an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe, Punkte fein, braun, hellgelb umringelt, unbedeutende Eisenflecken; Fleisch gelblich, um das Kernhaus grün geadert, fest, abknackend, markig, saftreich, süß-weinig, borstorferähnlich, stark duftend, haltbar bis in das Frühjahr, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Dittrich III, No. 141.)

Gogar Pippin.

(Stone Pippin; Pepping von Gogar, Steinpepping.) Apfel blaß-grün, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 275.)

Goldammer.

(Goldhämmerling, Goldemmerling, Goldfink.) Baum starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht klein und mittelgroß, bald kugelförmig, bald länglich, bald fast walzenförmig, um die Kelchhöhle feine Rippchen und Fleischwärzchen, über den Bauch rippenartige Erhabenheiten; Schale fein, strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite goldartig, wenige graue Punkte; Fleisch gelblich, fein, saftvoll, zuckerartig, sanft duftend, bis gegen den Februar haltbar, gut für die Tafel, trefflich für Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Diel V, 248, Lucas ꝛc.)

Goldener Hanns.

(Hannsapfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, Krone sperrig, sehr reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß, kugelförmig, oft nach oben stumpf abnehmend, um die Kelchhöhle oft feine Falten und Fleischperlen, über den Bauch sehr feine Rippen; Schale dünn, glatt, citronengelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite leicht kermesinroth verwaschen, an Schattenfrüchten nur stellenweise angeflogen, oft gelbliche oder schwarzbraune Rostflecken. Fleisch weiß, fein, markig, nicht sehr saftreich, süß-säuerlich, haltbar durch den ganzen Winter, gut für Tafel, Küche und Markt. (Diel VII, 274, Hinkert ꝛc.)

Golden Pearmain.

(Ruckman's Pearmain; Goldparmäne, Parmäne von Ruckman.) Apfel bräunlich-roth und roth, platt-parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Küche und Weinbereitung, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 542.)

Golden Pippin.

(Old golden Pippin, English golden Pippin, Balgone Pippin, Balgone Golden Pippin, Milton golden Pippin, Bayfordbury Pippin, Russet golden Pippin, Herefordshire golden Pippin, London golden Pippin, Warters golden Pippin, American Plate, Koenings Pippelin, English Rennet; Gulden Pepping, Gudelings Pepping, Goud Pepping, Engelse Goud Pepping, Little Pepping, Goud Apple; Reinette d'Angleterre, Nonpareil, Peppin d'Angleterre, Reinette d'or, Pomme d'or, Peppin doré d'Angleterre; Goldpepping, Kleiner Goldpepping, Englischer Goldpepping, Goldrenette, Kleine Goldrenette, Süße Renette, Gelbapfel, Grüner Pepping, Winterrenette, Deutscher Pepping, Goldrabau, Pomeranzenapfel, Pepping, Süßer Borstorfer, Goldsondergleichen, Gelbe englische Pipe, Pepping von Balgone, Goldpepping von Milton, Pepping von Bayfordbury, Goldpepping von Herefordshire, Goldpepping von London, Goldpepping von Warter, Amerikanischer Goldteller ꝛc.) Baum in guter Lage, warmem Boden reichtragend, sonst sein Holz oft nicht gut reifend; Früchte an jungen Bäumen besser als an alten ꝛc. Frucht 1 — $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, vollkommen rund; Kelchhöhle klein; Stiel 1 Zoll lang, dünn; Schale gelb oder goldfarbig, im Schatten dicht mit perlfarbigen Punkten besäet, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Fleisch saftreich, zuckerig, vortrefflichst, bis tief in das Frühjahr haltbar, auch für Obstwein der edelste. (Pom. Hereford.; Encycl. of Gard.; Evelyn's Pomona; Ray; Lindley; Rogers; Forsyth; Hort. Soc. Cat. No. 281, M'Intosh, p. 395; Merlet, Quintinye, Duhamel; Knoop; Zink, Mayer, Salzmann, Diel, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas ꝛc.)

Goldhärchen.

(Goldhähnchen, Goldherrchen). Baum sehr starkwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht groß, stumpf zugespitzt, schön calvilleartig gerippt, oft dadurch in die Breite verschoben; Schale glatt, beduftet, hellgrün, in der Reife gelb, in der Sonne durchaus mit Blutroth verwaschen, an der Schattenseite oft nur gestreift oder geflammt, Punkte im Rothen viele, stark, rothbraun, an der Schattenseite weißgrau, öfters Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, fein, sehr markig, nicht sehr saftreich, süß-säuerlich, veilchenartig, 4—6 Wochen haltbar, gut für die Tafel, trefflich für die Küche. (Diel X, 68,

Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Goldrenette von Sanssoucy.

Frucht groß, wenig breiter als hoch, dick walzenförmig, oben flach, unten gerundet, um die Kelchhöhle hohe, bis an den Bauch kaum bemerkbare flache Erhabenheiten, Stiel durch Fleischhöcker oft schief gedrückt; Schale fein, grünlich-gelb, in der Reife hoch-citronengelb, Sonnenseite mit Röthe überhaucht, oft nur roth punktirt, wahre Punkte fein, bräunlich, oft schwarze Eisenflecken; Fleisch gelblich-weiß, fein, locker, saftreich; fein weinsäuerlich, haltbar bis in das Frühjahr, recht gut für Tafel und Küche. (Dittrich III, 60.)

Gooseberry.

(Stachelbeer-Apfel). Apfel gelb, plattkugelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis tief in den Sommer, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 293.)

Grabenapfel.

Baum rasch- und starkwüchsig, Krone flach gewölbt, reichtragend, empfehlenswerth an Straßen und dem Wind ausgesetzten Lagen. Frucht mittelgroß, bald platt mit kleiner Wölbung nach oben, oder etwas hoch, um die seichte Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch oft die Rundung entstellende Erhabenheiten; Schale blaß-hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite fein beduftet und trüb blutroth verwaschen, oft ebenso um die ganze Kelchwölbung, im Rothen starke rothgraue Punkte, im Gelben gelbliche Flecken mit braunem Mittelpunkt, selten Rostflecken. Fleisch gelblich weiß, fein, fest, markig, weinsäuerlich, haltbar durch den Winter, sehr gut für die Küche. (Diel II, 205, v. Aehrenthal ꝛc.)

Granatapfel.

(Safranke?) Dieser Apfel, s. Diel I, 254, wird von Lucas und Andern für identisch mit dem Calville rouge d'automne erklärt, man sehe daher dessen Beschreibung nach.

Grand Faros.

(Großer Faros.) Apfel gelb und roth, länglich, groß und sehr groß, haltbar bis in den Februar, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 15.) Nicht zu verwechseln mit dem Gros Faros.

Grand Richard.

(Großer Richard.) Frucht ziemlich groß, calvilleartig gestaltet, um die Kelchhöhle ziemlich flache Rippen; Schale grün, ringsum roth gestreift; Fleisch weiß, zart, saftig, erdbeerartig säuerlich, nach Melonen duftend, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel und Haushalt. (Hirschfeld, Christ H.W.B. 98, Dittrich III. No. 12.)

Grange's Pearmain.

(Grange's Pippin, Parmäne von Grange, Pepping von Grange.) Baum reichtragend. Apfel gelb, grün und roth, parmänenförmig, groß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 30.)

Green eyelet.

(Grüngewimperter Apfel.) Apfel grün, rundlich, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 301.)

Green North Rennet.

(Englische grüne Nord-Renette.) Baum sehr raschwüchsig, groß, Krone kugelförmig, sehr reichtragend, gut als Hoch- und Niederstamm. Frucht mittelgroß, hochaussehend, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch deutliche Erhabenheiten; Schale geschmeidig, hellgrün oder strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, Stielhöhle grün und berostet; Fleisch gelblich-weiß, fein, saftreich, zuckerig, gewürzhaft, köstlich duftend, den ganzen Winter hindurch haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 116, Dittrich I, 238, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Green Spitzemberg.

(Spitzembergs grüner Apfel.) Eine Nordamerikanische Varietät. Frucht mittelgroß, plattrund, viel breiter als hoch, nach oben stark verjüngt; um die Kelchhöhle Rippen, Stielhöhle breit; Fleisch grünlich, etwas schwammig, schmelzend, hinreichend saftig, süß, haltbar bis in den März, gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 451; Dittrich III, No. 174.)

Grimsteen.

Apfel gelb, kegelförmig, klein, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 18.)

Grise.

(Grauapfel.) Apfel grün und bräunlichroth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 305.)

Gros assedent.

(Assessors-Apfel.) Baum raschwüchsig, breit-gewölbtkronig, sehr reichtragend, dem Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, oft fast käsförmig, bisweilen der Kugelform nahe, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache, oft die Rundung verschiebende Erhabenheiten; Schale glatt, beduftet,

weißgelblich-hellgrün, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne ringsum sanft kermesinroth gestreift, dazwischen sehr stark getuscht, an der Schattenseite leicht punktirt, im Roth oft einige wahre Punkte; Fleisch weiß, fein, fest, markig, saftreich, weinsäuerlich, bis zum Frühjahre haltbar, für rohen Genuß, Küche und Markt sehr gut. (Cat. de Marechal; Diel X, 188, Oberdieck, Hinkert, v. Aehrenthal ꝛc.)

Gros Schwarz, *van Mons?*

(Schwarz's Blutrenette.) Baum raschwüchsig, breitkronig, früh tragbar. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, um den Kelch einige Falten, breite Erhabenheiten über die Frucht; Schale glatt, beduftet, hellgrün, in der Reife hochgelb, in der Sonne fast ganz mit dunkelm Blutroth verwaschen, an der Schattenseite gestreift, braun punktirt; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, zuckerig, erhaben gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel I, B. 110, Oberdieck, Dittrich I, 326, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Grosse à cuire.

(Dicker Kochapfel.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 309.)

Grosse Barbarie.

(Gros Barbarin, Pomme de Capucin, Pomme Capucinée; Großer Apfel aus der Barbarei, Großer Barbarin, Kapuziner-Apfel.) Baum sehr starkwüchsig, groß, reichtragend; Frucht mittelgroß, plattrund oder hochaussehend, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle Erhabenheiten, die an den hochaussehenden Früchten kantartig über den Bauch fortlaufen, an den plattrunden verschwinden; Schale dick, rauh, bleichgelb, Sonnenseite roth gestreift, um die Stielwölbung reich mit großen weißlichen Punkten; Fleisch von den Eigenschaften der Petite Barbarie, haltbar 3 — 4 Wochen, vorzüglich zur Weinbereitung. (Duhamel Vol. V, L. 42; Dittrich III, No. 77.)

Grosse du Canada, *Franssen.*

(Großer Canada-Apfel.) Frucht groß und sehr groß, leicht gerippt, haltbar bis in den Winter, 2. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Große gestreifte Schafsnase.

(Roßkopf, Apfelmuser, Katzenkopf, Grenadier, Herrenapfel, Engelskopf, Leichter Matapfel, Deutsche Schafsnase, Erede's großer Wilhelmsapfel?) Baum starkwüchsig, groß, Krone sehr umfangreich, spät blühend, reichtragend. Frucht groß, hoch, im Bau sehr wechselnd, schön gestreift; Fleisch mürbe, weinsäuerlich, roh angenehm, für Haushalt und Küche vortrefflich. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 34.) Ist wohl identisch mit der im October — November aufgeführten deutschen Schafsnase?

Große Kasseler Renette.

(Reinette piquée, Reinette marbrée, Reinette rouge, Reinette charactère, Reinette Parmaine rouge, Parmaine royale; Doppelte Kasseler Renette, Holländische Gold-Renette, Kasseler Renette, Holländer Goldströmling, Gernsbacher, Große Goldrenette, Kronrenette, Winterhebeling, Gestreifter Würzapfel, Herbstgoldrenette, Edler Prinzessinapfel, Würtemberger Renette, Muskatrenette, Gestreifte Renette, Großer Kopetapfel, Prinzen-Renette, Goldrenette, Französischer Borsdorfer, Deröll's große Goldrenette, Gertling, Osnabrücker Renette, Großer Weinapfel, Streifapfel, Großer Holländischer Pepping, Goldmohr, Französische Renette, Neuyorker Renette, Gelbe Renette ꝛc.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht groß, platt, oft fast kugelförmig, nach oben abnehmend, um Kelchhöhle und Bauch sanft und flach gerippt; Schale fein, glatt, grünlich-hellgelb, in der Reife matt goldgelb, an der Sonnenseite abgesetzte trübrothe Streifen, dazwischen reich punktirt und getuscht, Punkte im Rothen weißgrau, im Gelben bräunlich und schwärzlich, oft um den Kelch Rostanflüge und um den Stiel wahrer Rost; Fleisch gelblich weiß, fein, markig, saftreich, erhaben weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, bis tief in den Winter haltbar, für Tafel, Küche und Weinbereitung einer der edelsten Aepfel. (Christ, Diel IV, 140, Oberdieck, Dittrich I, 425, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas ꝛc.) Hier ist die Synonymenwirthschaft im Handel noch eine sehr arge.

Großer gelber Fleiner.

„Schöner, feinschaliger, früher Winterapfel, roh brauchbar, gut zum Kochen und Dörren, Fleisch mürb, vorherrschend süß". (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 131.)

Großer gestreifter Paulsapfel.

Baum groß, flachkronig, auch bei ungünstigem

Frühlingswetter reichtragend. Frucht groß, bald hoch und stumpf gespitzt, bald fast kegelförmig, um die Kelchhöhle beulenartige, über den Bauch, oft die Rundung verderbend, flache Erhabenheiten, um die Stielhöhle Beulen; Schale glatt, hell strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, meistens an der Sonnenseite helle Kermesinstreifen, dazwischen getüpfelt oder leicht getuscht, oft nur also um die berostete Stielhöhle, oft auch kleine Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, etwas lederartig, weinsäuerlich, haltbar durch den ganzen Winter, wenn möglichst spät gepflückt, auch roh gut, sonst nur für Haushalt und Markt. (Diel VII, 27.)

Großer Krautapfel.

Baum nicht raschwüchsig, groß, reichtragend. Frucht groß, platt, gerundet, in der Kelchhöhle einige feine Falten, über den Bauch kaum bemerkbar sanfte Rippen; Schale fein, abgerieben glänzend, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite mit Roth dünn überhaucht, Punkte im Roth gelblich, oft Rostflecken, Stielhöhle grün und sternartig rostfarbig; Fleisch grünlich-weiß, etwas locker, ziemlich fein, saftvoll, zuckerartig, angenehm duftend, bis in den Februar haltbar, angenehm zum Rohessen, sehr gut für Haushalt und Markt. (Diel V, 207.)

Großer Nassauer.

Baum starkwüchsig, sehr groß, Krone breitgewölbt, reichtragend. Frucht groß und sehr groß, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Rippen, die Rundung verschiebende Erhabenheiten; Schale zart, fein-fettig, blaß-strohgelb, in der Reife blaß-citronengelb, an der Sonnenseite mit Erdroth schwach verwaschen, Punkte zahlreich, stets im Rothen braun, im Gelben grünlich; Fleisch weiß, weich, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, 6—8 Wochen haltbar, roh eßbar, für die Küche trefflich. (Diel I, 47, Oberdieck, Cornely S. 162, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Großer Neutzerling.

(Wasser-Neutzerling.) Frucht $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, fast eben so hoch, Kelchhöhle flach; Schale grün, in der Reife trüb gelb, rundum kurz abgesetzt trübroth gestreift, dazwischen punktirt, charakteristisch hörnerähnliche, die Schale hebende Warzen; Fleisch weiß, fein, zart, saftreich, zuckerig, alantartig gewürzhaft, duftend, bis in den Sommer haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 64, Diel II, 122, Dittrich III, 106.)

Großer rother Weinapfel.

(Zinks Weinapfel?) Baum sehr groß, reichtragend; Frucht in Größe, Form und Zeichnung dem Lothringer Rambur ähnlich (s. diesen Artikel); Schale hellgrün, in der Reife trübgrüngelblich, an der Sonnenseite um den Stiel streifenartig roth getuscht, wenige graue Punkte, stets hellgrünliche Rippchen, oft in der Stielhöhle Rost; Fleisch grünlich-weiß, locker, grobkörnig, saftig, etwas herbsauer, haltbar bis gegen Weihnachten, recht gut für den Haushalt. (Diel III, 105.)

Großer Schlosserapfel.

Frucht groß, hoch, fast walzenförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen, oft um die Stielhöhle verengende Fleischwülste; Schale hellgelb, an der Sonnenseite erdfarbig geröthet, oft darin dunkler gestreift; Fleisch gelblich-weiß, fein, ziemlich fest, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, gut zum Roheſſen, für Haushalt und Markt. (Diel, Syst. Verz. No. 511, Dittrich I, 64 2c., v. Aehrenthal 2c.)

Großer weißer Herrenapfel.

Baum stark, groß, sehr tragbar. Frucht ungewöhnlich groß, hoch, nach oben etwas spitz zulaufend, um die Kelchhöhle und über den Bauch starke Rippen; Schale glatt, blaßgelb, zuweilen an der Sonnenseite blaßroth gestreift; Fleisch fein, mild, sehr angenehm für Tafel und Haushalt, 4 — 6 Wochen haltbar. (Christ H.W.B. 49, Dittrich I, 59 2c.)

Grüner Winterborsdorfer.

Baum raschwüchsig, groß, tragbar. Frucht klein, Form vom Edlen Winterborsdorfer, nach oben verjüngt, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch kaum bemerkbar flache Erhabenheiten; Schale fein, hellgrün, in der Reife gelbgrünlich oder hellgelb, an der Sonnenseite, meistens nach unten, trübroth angehaucht, oft nur punktirt-streifenartig, Punkte stark, grau, oft graue Fleckchen, Rostanflüge; Fleisch gelblich, sehr fein, fest, zuckerartig, wenn möglichst spät gebrochen haltbar bis zum Frühjahr, gut für die Tafel, vortrefflich für die Wirthschaft. (Diel V, 137.)

Großer Winterfleiner.

(Passigama; Fleiner, Großer Fleiner, Winterfleiner, Langer Süßapfel, Pfleiner, Weißer Fleinerapfel, Großer Taffetapfel, Strohapfel, Winterapfel, Eßlinger, Süßapfel.) Baum stark und groß, reichtragend, als Zwerg nur auf Johan-

nisstamm, allgemeinst zu empfehlen. Frucht groß, hoch-kugelförmig, in der tiefen Kelchhöhle meist 10 — 12 Falten, auf dem Rande verschwindend, sehr oft über den Bauch sanfte Erhabenheiten; Schale sehr fein, zart, grünlich-hellgelb, in der Reife hell-citronengelb, an der Sonnenseite roth verwaschen, an Schattenfrüchten nicht, Punkte fein, weißlich, oft warzenähnliche, hellbräunliche Rostflecken; Fleisch weiß, etwas grobkörnig, weich, markig, saftreich, schwach-weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, bis tief in den Winter haltbar, für die Tafel 2., für Küche und Markt 1. Rangs. (Walter, Gmelin, Christ, Diel IV, 202, Oberdieck, Dittrich I, 475, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas rc.)

Großer Winter-Süßapfel.

Prachtvoller, sehr großer, runder Winterapfel, haltbar bis Februar. Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr angenehm fein-säuerlich-süß, schätzbar für den Obstmarkt. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 33.)

Grüner Zuckerapfel.

Ein schöner, großer, ziemlich kugelförmiger Apfel, 3 Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, die Sonnenseite ist selten etwas erdartig roth angelaufen; das Fleisch ist markig, ziemlich saftig und von einem süßen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Winter. (Diel Syst. Verz. No. 615, Dittrich III, No. 135., v. Aehrenthal rc.)

Grünhofer Hasenkopf.

Frucht groß, gleich hoch und breit, Münchhausens gestreiftem Glockenapfel ähnlich, um die Kelchhöhle und über den Bauch Rippchen; Schale glatt, gelb, in der Sonne rundum kurz abgesetzt roth gestreift, dazwischen leicht getuscht, an Schattenfrüchten wenig oder gar keine Streifen; Fleisch fein, markig, saftig, süß-weinartig, gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 508, Dittrich III, No. 21.)

Harlemse roode Framboos-Appel.

(Framboise rouge rayée; Harlemer rother Himbeerapfel, Rother Harlemer Himbeerapfel, Rother Calville.) Baum mit hängend flacher Krone, früh- und sehr reichtragend in warmem Stand und gutem Boden. Frucht groß, platt-rund, um den festgeschlossenen Kelch feine Falten, Rippchen und Perlen, über die Frucht flache Erhabenheiten; Schale sehr dünn, mit blauem Duft belaufen, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite mit düsterm Karmin verwaschen, der an der Schattenseite in Blaßroth verschwimmt, im Roth breite unregelmäßige Streifen, viele gelbe Punkte, bräunliche Rostflecken. Fleisch weiß-grünlich, fein, weich, saftreich, süß-weinsäuerlich, rosenartig, bis tief in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, 21, Dittrich I, 29, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Härlin's Winter-Pepping, Härlin.

Baum sehr reichtragend, empfehlenswerth. Frucht in Form und Farbe dem Englischen Goldpepping ähnlich, um den Kelch und in der Stielhöhle mit zimmtfarbigem, feinangespritzten Rost, Kelchhöhle mit Falten umgeben, Stielhöhle ungemein weit und tief; Fleisch gelblich-weiß, abknackend, sehr feinkörnig, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, 1. Rangs für die Tafel, sehr gut für Haushalt und Markt, ohne Zweifel auch zur Weinbereitung. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 77.)

Haggerston Pippin.

(Pepping von Haggerston.) Apfel grün und roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 318.)

Hampstead Sweeting.

(Süßapfel von Hampstead.) Apfel grün und gelb, eirundlich, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 99.)

Hard Pippin.

(Harter Pepping, Pepping von Hard?) Apfel grün und blaßroth, fast eiförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 19.)

Harrison's Newark.

Apfel gelb und roth, kegelförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 19.)

Hasenkopf.

(Bec de lièvre, Cat. of Hortic. Soc. 1842 S. 6?) Baum sehr groß, reichtragend, hoch- und flachkronig. Frucht groß, länglich, nach oben stark zugespitzt, unten breit gewölbt, um die Kelchhöhle feine, warzenähnliche, über den Bauch breite, oft etwas scharfe Erhabenheiten; Schale citronengelb, um den Stiel rostfarbig oder glatt und grün, an der Sonnenseite und um die ganze Stielwölbung sparsam mit kurz abgesetzten Kermesinstreifen, oft dazwischen wie getuscht, Punkte zahlreich, fein, grün, gelb oder grau, oft Rostflecken; Fleisch weiß, körnig, fast grob, locker, sehr saftig, weinsäuerlich, fein duftend, haltbar bis Neujahr, gut für

Haushalt und Markt. (Diel II, 131, v. Aehrenthal ꝛc.)

Heer-Appel.

(Herrnapfel.) Baum starkwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht sehr groß, rundlich, nach oben etwas zugespitzt, an einer Seite höher, oft kantig; Schale glatt, in der Reife blaßgelb, oft an der Sonnenseite breit roth gestreift oder blaßroth verwaschen. Für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Knoop zu T. V.)

Hedelfinger Spitz-Calville.

(Klepperling, Hedelfinger Klepperling.) Baum von schönem, hochkugelförmigem Wuchs, sehr reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, länglich zugespitzt; Schale glatt, glänzend, hoch-citronengelb, an der Sonnenseite kermesinroth gestreift, dazwischen marmorirt; Fleisch weinartig-süß, gewürzhaft, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 27.)

Herefordshire Pearmain.

(Old Pearmain, Pearmain, Royal Pearmain; Royale d'Angleterre; Parmäne von Herefordshire, Alte Parmäne, Parmäne, Königliche Parmäne, Königliche von England.) Apfel gelb, grün und roth, parmänenförmig, groß, haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 544.) Vergleiche damit die wahrscheinlich identische Winter-Pearmain.

Hollandse Pepping.

(Wyker Pepping; Ronde Bellefleur, Holland Pippin; Reinette Pomme Madame, Reinette Bellefleur; Holländischer Pepping, Weiberrenette, Runder Bellefleur, Bellefleur-Renette.) Frucht groß, mehr viereckig als rund; Kelch nicht groß, geschlossen; Stiel kurz, tief eingesetzt; Schale grünlich gelb, an der Sonnenseite mit Braun verwaschen; Fleisch weiß, fest, zart, etwas säuerlich, leicht parfumirt, haltbar bis in den Januar. (Hort. Soc. Cat. No. 339; Langley; Lindley; Rogers; Forsyth; M'Intosh, p. 402; Dittrich I, 270.) Wird als eine holländische Frucht angegeben. Vergl. Diel X, Vorrede S. XVII; Oberdieck, Hinkert, Grätzer Baumschule ꝛc. — In Betreff dieses interessanten Apfels ist von Knoop bis zu uns herab, ohngeachtet der kritischen Ausführlichkeit von Diel ꝛc., noch bei weitem nicht aufgehellt und Machtsprüche einzelner, noch so bedeutender Pomologen vermögen nicht Zweifel zu lösen.

Hollow Crowned Pippin.

(Hollow eyed Pippin; Hohläugiger oder hohlkroniger Pepping.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 341.)

Horselin.

Apfel blaß-gelb, fast eirund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 20.)

Horticultural Society President,

van Mons.

(Societätsapfel.) Frucht klein, plattrund, oft käseförmig, um die Kelchhöhle oft feine Rippchen; Schale glatt, hoch-citronengelb, viele Punkte, oft roth umringelt; Fleisch fein, fest, abknackend, saftreich, weinartig-süß, lange haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Cat. van Mons; Diel Syst. Verz. No. 562, Dittrich I, 229, Oberdieck.) Wundern darf man sich wohl, über diesen Apfel in dem Hort. Soc. Cat. keine Silbe zu finden.

Hubbard's Pearmain.

(Golden Vining of Devonshire; Hubbard's Parmäne, Goldener Weinling aus Devonshire.) Baum als Hochstamm sehr gut tragbar. Frucht mittelgroß, gleichhoch und breit, länglich-kegelförmig oder schmal eirund, um die Kelchhöhle feine Rippchen; Schale hellgelblichgrün, an der Sonnenseite bräunlich-roth leicht angehaucht (oder blaßbraunröthlich zimmtartig, hier und da grün und roth getüpfelt); Fleisch fest, trocken, säuerlich, ausnehmend wohlschmeckend, haltbar bis in den April, vortrefflich für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. 1831 No. 892: Pomol. Mag. I, 27, Dittrich III, No. 81, der Hort. Soc. Cat. von 1842 erwähnt diesen Apfel gar nicht mehr.)

Hughes's new golden Pippin.

(Hughes's Golden Pippin; Hughes's neuer Goldpepping.) Baum starkwüchsig (Hinkert nennt ihn schwachwüchsig), kugelkronig, gut als Hochstamm und Pyramide, hart, sehr reichtragend. Frucht klein, Form vom Englischen Goldpepping, um den Kelch und über den Bauch oft einige Unebenheiten; Schale dünn, geschmeidig, blaß-hellgrün, in der Reife citronengelb, bisweilen an der Sonnenseite einige Kermesinflecken, wenige sehr feine Punkte; Fleisch grünlich-weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Pom. Mag., Hooker's Pom. Lond., Encyclop. of Gard., Lindley, Rogers, M'Intosh, p. 396, Hort. Soc. Cat. No. 284, Cat. v. W. u. Jos. Kirke; Diel

X, 97, Dittrich I, 237, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.) Ueber die eigentliche Reifzeit dieses Apfels scheint man noch nicht recht im Klaren zu sein, indem mehrere Autoren dieselbe in die Periode von September — October versetzen.

Hutchinson's Spotted.

(Gefleckter Apfel von Hutchinson.) Apfel gelb und roth, plattrund, klein, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 349.)

Jagdapfel.

(Rother Heuscher.) Baum von sehr schönem, pyramidenförmigen Wuchs, früh- und reichtragend, für den Landwirth und besonders auch an Straßen sehr zu empfehlen. Apfel ziemlich groß, kugelrund, regelmäßig gebaut, dunkelroth verwaschen und gestreift, ringsum zersprengter feiner Rost; Fleisch mürbe, weinartig-süß, haltbar bis tief in den Winter, gut für die Tafel, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 119.)

Jenny Sinclair.

Apfel braunroth und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Jersey.

(Bittersüßer von Jersey.) Apfel roth, kegelförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Johannes Schlotterapfel.

Baum raschwüchsig, sehr groß, Krone halbkugelförmig, früh- und sehr reichtragend, dem Landwirthe empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, hochgeformt, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch breite Erhabenheiten; Schale glänzend, grünlich-gelb, in der Reife dunkelgelb, an der Sonnenseite bräunlichroth angehaucht, oft etwas geflammt, weißliche Punkte, oft bräunliche Flecken, in der Stielhöhle sternförmiger Rost; Fleisch weißlich-gelb, markig, locker, nicht sehr saftreich, fein weinsäuerlich, haltbar bis zum Februar, roh eßbar, sehr gut für Haushalt und Markt. (Dittrich I, 61.)

Irish Russet.

(Sam. Young-Apple; Irländischer Röthling, Irländischer Rußling.) Frucht klein, länglich; Kelch merkwürdig weit und offen; Stiel kurz; Farbe gelb und röthlich, vorzüglich rothbräunlich an der Sonnenseite; Fleisch gelblich, zart, schmelzend; Geschmack nur etwas weniger vortrefflich als von dem Goldpepping. (Pomological Magazine. Horticultural Transactions. Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 768; Lindley *); M'Intosh p. 406; Dittrich III, 79.)

Ives's Seedling.

(Sämling von Ives.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Kaign's Spitzemberg.

(Spitzemberg von Kaign.) Apfel blaßroth, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 41.)

Keiser.

Apfel braun und grün, kegelförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 22.)

Kentish Fill Basket.

(Kentish Pippin, Lady de Grey's, Potter's Large; Korbfüller aus Kent, Pepping aus Kent, Dame von Grey, Großer von Potter.) Apfel gelb, grün und braun, rundlich, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 377.)

Kew-Pippin, *Kirke.*

(Pepping von Kew, Goldapfel von Kew.) Baum starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch rippenartige Erhabenheiten, Stielhöhle berostet; Schale glatt, strohweiß, in der Reife citronengelb, Punkte oft kermesinroth eingefaßt, selten Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, etwas markig, saftreich, weinartig-zuckerig, alantartig gewürzhaft, fein duftend, haltbar bis tief in den Winter, trefflich für Tafel und Küche. (Diel VI. B. 68, Dittrich I, 242, Oberdieck, Lucas, Cornely ꝛc.) Verstehen nicht die Engländer darunter ihren Kew Admirable No. 381, so enthält der Hort. Soc. Cat. merkwürdigerweise gar nichts darüber.

Kinfaun's Pippin.

(Pepping von Kinfaun.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 22.)

King George, *Reynold's.*

(Reynolds König Georgs-Apfel.) Baum starkwüchsig, früh- und sehr reichtragend; Frucht groß, hoch, kegel-, zuweilen fast walzenförmig, Kelchhöhle charakteristisch tief, weit, feinrippig, um den Bauch seichte Erhabenheiten; Schale fein, zäh-fettig, wachsartig grünlich-weiß, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne glänzend

*) Einer der größten Pomologen Englands, Vater des jetzigen großen Botanikers Dr. Lindley. A. d. V.

mit Blutroth verwaschen, Punkte grünlich, öfters Rostfiguren; Fleisch sehr weiß, fest, feinkörnig, weinsäuerlich-süß, rosenartig, haltbar durch den ganzen Winter, für Tafel und Haushalt sehr gut. (Hort. Soc. Cat., Lindley ꝛc., Diel X, 19, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

King Harry.

(König Harry.) Apfel braunröthlich, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 382.)

King Sweeting.

(Königlicher Johannisapfel, Königs Süßapfel.) Ein Plattapfel, schön wie aus Wachs geformt, plattrund, sehr viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch kaum bemerkbare Falten; Schale wachsartig gelb, Sonnenseite und Kelchwölbung mit einer eigenthümlichen gelbröthlichen Farbe, fast wie bei der Englischen Wintergoldparmäne überzogen, worin Streifenartiges zu bemerken ist, Punkte nur im Rothen sichtbar und zwar als hellbräunliche Rostfleckchen erscheinend. (Dittrich I, 520.) Siehe die Anmerkung zu Calville glacée. Uebrigens erscheint wenigstens der Name dieses Apfels verdächtig, da der Hort. Soc. Cat. von 1842 ihn nicht kennt.

Kirke's Lord Nelson.

Frucht mittelgroß, rundlich, von sehr regelmäßiger Form; Kelch offen, mäßig tief; Stiel kurz, dünn; Schale blaßgelb, mit Roth verwaschen; an der Sonnenseite glänzend roth mit einigen dunkleren Flecken; Fleisch weiß, fest, saftreich, sehr lieblich, bis in den Januar haltbar. Baum dem Amerikanischen Mehlthau nicht so sehr unterworfen, wie manche andere. Ich bekenne, nicht recht zu wissen was die Engländer unter diesem American blight eigentlich verstehen. — (Flora and Pomona; Hort. Soc. Cat.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 402.)

Kirke's scarlet admirable.

(Hollandbury, Hawberry Pippin, Howberry Pippin, Horsley Pippin; Le beau rouge, Bonne rouge; Pepping von Hawberry, Pepping von Howberry, Pepping von Horsley, Guter Rother, Schöner Rother, Kirke's schöner Rambur.) Baum nicht rasch- noch starkwüchsig, breitkronig, früh- und reichtragend, für geschlossene Gärten sehr zu empfehlen. Frucht groß, breit gedrückt, mit verschieden hohen Seiten, flache, die Rundung verschiebende Erhabenheiten; Schale zart, geschmeidig, grünlich-hellgelb, in der Reife hochcitronengelb, um die Stielwölbung hoch herauf mit starken kermesinrothen Streifen, dazwischen getuscht, an der Sonnenseite braune, sternartige Punkte; Fleisch sehr weiß, fein, markig, sehr saftvoll, weinsäuerlich-süß, 4—6 Wochen haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 338; Diel V, 52, Oberdieck, Dittrich I, 197, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Kleine Goch'sche Renette.

(Graue Goch'sche Renette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, ziemlich tragbar. Frucht klein, hoch-rund, um die Kelchhöhle einige flache Erhabenheiten, davon oft eine, die Rundung verschiebend, über die ganze Frucht fortläuft; Schale glatt, strohweiß, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne viele kleine kermesinrothe Flecken, oft zimmtfarbige Roststellen; Fleisch weißlich-gelb, fest, sehr fein, ziemlich saftig, weinartig-süß, entschieden gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 127; Hinkert ꝛc.)

Kleine graue deutsche Renette.

„Ein kleiner plattrunder, grünlich gelber, mit feinem grauen Rost überzogener Apfel, der als guter Mostapfel und als eine fruchtbare Sorte sehr geschätzt wird; im Allgemeinen dürfte der weit bessere und ebenso fruchtbare Carpentin ihn ersetzen." Bezeichnet als 1. Rangs für die Tafel und gut für die Wirthschaft. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 98.)

Kleine Kasseler Renette.

(Parmaine d'or? Kasselrenette, Renette von Orleans, Triumph-Renette, Neuyorker-Renette, Pepping-Parmäne? Doppelte Goldrenette, Kleine Gelbe Renette.) Baum langsam wachsend, mittelgroß, nicht empfindlich in der Blüthe, auch für rauhere Gegenden gut, jedoch vorzüglich in nicht nassem, guten Boden, sehr reichtragend, überall zu empfehlen. Frucht klein und mittelgroß, von schönster Borsdorferform; Schale goldgelb, an der Sonnenseite reich kermesinroth punktirt-verwaschen mit dunkleren abgesetzten Streifen, blässer bei beschatteten Früchten, sehr viele graue und rothe Punkte, oft Rostflecken, Figuren, Warzen, weißgraue schwarz eingefaßte Flecken; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, erquickend zuckerartig, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis Frühjahr, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Christ, Sickler, Diel I, 182, Oberdieck, Dittrich I, 424, Grätzer Baumschule, Hinkert, v. Aehrenthal, Metzger,

Lucas 2c.) Die obigen, von mehreren Autoren als wissenschaftlich angegebenen Synonymen scheinen nach Anderen noch nichts weniger als eine ausgemachte Sache zu sein.

Kleiner Neußerling.

(Brater, Kleiner Winterstreifling, Kleiner Rümmergrießlicher, Spitzigerapfel, Weißspitziger, Rothspitziger, Gewürzapfel, Strömling, Frankfurter, Strömler, Stromer, Striefling, Rother Striefapfel, Striemapfel, Leitheimer Streifling, Großer Streifling, Haberapfel, Preser, Rothdacher, Wilder Kellerapfel, Bäußler, Döbeleapfel, Puppicherapfel, Weinapfel, Weinlingsapfel, Edeladeliger, Hutzmuserle, Dittleapfel, Mostapfel, Kapuzinerapfel, Granatapfel, Geriger, Frankenapfel, Rheinkiesel, Frauenapfel, Grüßlicher, Eßlinger, Grunacher, Früher Adamsapfel, Gestreifte Renette, Schmalzapfel, Weihnachtskindleapfel, Christapfel, Nelkenapfel, Nägelisapfel, Knoblicher, Königsapfel, Lorenzapfel, Rothapfel, Kauzapfel, Zehntheber, Schnitzapfel, Weichapfel, Brückenapfel, Kleiner Schleifstein, Gutächterle, Paradiesapfel, Christnachtsapfel, Kreuzapfel 2c.) Baum mittelgroß, mit schön gewölbter Krone, auch in rauheren und stürmischen Gegenden sehr reichtragend, für Anpflanzung an Straßen, Raine, Triften 2c. sehr zu empfehlen. Frucht klein, platt, nach oben etwas zugespitzt, um die Kelchhöhle Rost und feine Rippen; Schale grün, in der Reife trüb gelb, ringsum kurz abgesetzt trübroth gestreift, an der Schattenseite blässer, an Schattenfrüchten oft nur schwache Streifspuren, im Rothen viele weißgraue Punkte, oft auch Rostflecken; Fleisch weiß, fein, saftreich, stark zuckerig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, roh ziemlich gut, für Küche, Haushalt, Markt und Weinbereitung vortrefflich. (Christ No. 239, Diel II, 118, Sickler, Hinkert, Metzger, Lucas 2c.)

Knight's Lemon-Pippin.

(Citronen-Pepping von Knight.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 407.)

Knight's Pippin.

(Pepping von Knight.) Baum langsam wachsend, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle etwas gerippt; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, durchaus kurz düster-kermesinroth gestreift, dazwischen getuscht oder punktirt, wahre Punkte nur im Rothen oft sehr stark, oft undeutlich; Fleisch weiß, fein, markig, nicht sehr saftig, erhaben zuckerig-süß; haltbar bis zum Winter, als Süßapfel 1. Rangs. (Diel II, B. 114, Oberdieck, Dittrich I, 621, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert.)

Königs Handapfel.

Baum raschwüchsig, flachkronig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, abgestumpft-kegelförmig, wenig breiter als hoch, um die Kelchhöhle und oft auch über den Bauch sanfte Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft weiter sich ausbreitender Rost; Schale fein-rauh, gelblichgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldartig durch einen Anhauch von Röthe, oft ringsum fein mit braunem Rost angesprengt, oft auch mit Rostfiguren und schwarzen Rostflecken, vorzüglich an der Schattenseite starke rostfarbige Punkte; Fleisch gelblich-weiß, an der Schattenseite fast grünlich, sehr fein, fest, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar durch den Winter, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel V, B. 107, Dittrich I, 423, Oberdieck, von Aehrenthal 2c.)

König Wilhelms-Apfel, Bosch.

Baum reichtragend, gut für Hochstamm und Pyramide. Frucht groß, sehr schön, weiß, calvilleförmig, für die Tafel 1. Rangs, sehr gut für den Haushalt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 19.)

Korallen-Apfel.

(Korällen.) „Ein kleiner, schöner Winterapfel, gut zum Essen, doch besonders schätzbar für den Haushalt und zu Obstwein, welcher von Vielen dem Luikenmost vorgezogen wird. Die Grundfarbe blaßgelb, die Sonnenseite schön kermesinroth gestreift. Fleisch weiß, saftreich, süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den März. Der Baum blüht spät und trägt ein Jahr ums andere." (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 121.)

Kröten-Rabau.

(Kröten-Renette.) Baum starkwüchsig, groß, hochkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, plattrund, oft in die Breite verschoben, breit und flach gerippt; Schale rauh, gelblich, in der Reife citronengelb, in der Sonne erdartig, gewöhnlich nur fleckenweise geröthet, durchaus mit braunem Rost oder nur mit vie-

len Netzfiguren rc. bedeckt, die Punkte erscheinen undeutlich als rauhe braune Flecken; Fleisch weiß, sehr fein, markig, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel I, B. 119, Hinkert rc.)

Kroon - Renet.

(Kronen-Renette, Goldrenette.) Baum rasch- und starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend, gut als Hoch- und Niederstamm, überall sehr empfehlenswerth; Frucht ziemlich groß, kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, oft über den Bauch sanfte Rippen, Schale fein, geschmeidig, in der Reife hohes Gold-fast Safrangelb, ringsum trüb kermesinroth abgesetzt gestreift, dazwischen roth getuscht und punktirt, bei Schattenfrüchten erscheint oft die ganze Schattenseite rein goldgelb, Punkte im Rothen grau, im Gelben weißgraue Sternchen, oft Rostanflüge und Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, feinkörnig, markig, saftreich, fein weinsäuerlich süß, lieblich duftend, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, 147, Oberdieck, Dittrich I, 421, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.)

Kutzenmauser.

(Christophs-Apfel, Klosenapfel, Christkindles-Apfel.) „Ein kleiner, schöner, reichtragender, durch sehr schöne dunkelrothe Bandstreifen ausgezeichneter Apfel. Fleisch mürb, gelblich, etwas gewürzt und von einschneidender Säure, gut für Tafel und Haushalt. Der Baum wird nur mittelgroß, ist sehr tragbar und kommt in rauhen Lagen gut fort." (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 121.) Dabei wäre doch wohl Pigeon rouge d'automne etwas in Betracht zu ziehen.

Lafferts gelber Glasapfel.

Baum raschwüchsig, groß, reichtragend; Frucht mittelgroß, zur Kugelform geneigt, um den Kelch fein-, sonst ziemlich calvilleartig gerippt; Schale zart, gelblich weiß, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite ein Anflug von sanfter Röthe mit Kermesinflecken, Punkte fein, bräunlich; Fleisch weiß-gelblich, sehr fein, saftreich, weinartig erquickend, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 18, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.)

Lancashire Gab.

(Mundbissen von Lancashire.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 393.)

Langer grüner Gulderling.

(Weinapfel, Fäßlesapfel, Lauchsenapfel.) Baum reichtragend. Apfel länglich, beinahe walzenförmig, grünlich-citronengelb, an der Sonnenseite hier und dort mit feiner Röthe leicht überzogen, um die Stielhöhle Fleischbeulen, in Fleisch und Geschmack dem Gelben Gulderling ähnlich, sehr haltbar, gut zum Rohgenuß, sehr schätzbar für Haushalt und Weinbereitung. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 40.) Ist fast ohne Zweifel mit dem Groenaagtige Gulderling, obschon die Reifzeit von diesem viel später angegeben wird, identisch. Abermals ein Beispiel, daß es ins Dunkel und nicht zur Aufklärung führt, wenn man die ausländischen und Ursprungsnamen hübsch vornehm ignoriren oder ausmerzen will.

Langstieler von Thuningen.

„Kleiner, für den Haushalt brauchbarer, sonst unbedeutender, saurer Apfel, der aber durch seinen, über 2 Zoll langen Stiel merkwürdig ist; er hält bis Februar." (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 123.)

Lederborstorfer.

Baum mittelmäßig tragbar. Apfel in Größe, Form und Farbe dem Edlen Winterborstorfer ähnlich, aber ausgezeichnet durch starken zimmtfarbigen Rost über beinahe die ganze untere Hälfte, gut für Tafel und Haushalt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 82.)

Lehmanns Goldfink.

(Eisapfel.) Baum starkwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, an Größe, Form und Farbe einem großen Edlen Winterborstorfer sehr ähnlich, mit etwas verschobener Rundung und feinen Falten in der Kelchhöhle; Schale etwas fettig, abgerieben glänzend, weißlich-strohgelb, in der Reife goldgelb, in der Sonne mit einem sanften rothen Bäckchen, darin Kermesinflecken als Punkte; Fleisch gelblich, locker, weich, fein, markig, nicht saftreich, zuckerig, alantartig, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche gut. (Diel XII, 206, Hinkert rc.)

Lekkerbeetje, de.

(Leckerbissen.) Baum raschwüchsig, breitkronig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, bald fast walzenförmig, bald mehr eiförmig, oft um die Kelchhöhle und über den Bauch feine, seichte Falten und Erhabenheiten, in der Stielhöhle sternförmiger Rost. Schale

fein=rauh, grünlich strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite dunkel blutroth verwaschen, ringsum überzogen mit netzförmigem zimmtfarbigem Rost, wenige Punkte, zimmtfarbig; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, erhaben=weinartig=zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis zu Weihnachten, trefflich für Tafel und Haushalt. (Diel II. B. 105, Dittrich I, 328, von Aehrenthal, Cornely, Oberdieck.) Mit Knoop's Kroon-Appel und dem Kruis-Appel van Gelder sehr zu vergleichen, da Identität dieser Aepfel vielfach angenommen, von Anderen bestritten wird.

Lettsom's American.

(Amerikanischer Apfel von Lettsom.) Apfel roth und gelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

La Limbourgeoise, *Loisel.*

(Limburger Apfel.) Frucht groß, gelblich, haltbar bis gegen den März, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Lincolnshire Holland Pippin.

(Striped Holland Pippin; Gestreifter Holländischer Pepping.) Apfel gestreift, rundlich, klein, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

Loan's Pearmain.

(Loan's Parmäne.) Baum starkwüchsig, reichtragend; Frucht ziemlich groß, hoch, fast walzenförmig, veränderlich in der Form, Bauch bald in der Mitte, bald tiefer unten, nach oben mehr oder minder verjüngt, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch flache Rippen, in der Stielhöhle oft ein Fleischwulst, oft auch Rost; Schale fettig, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite vielfach kurz karminroth gestreift, dazwischen leicht getuscht, Punkte nur im Gelben fein, braun; Fleisch weißlichgelb, sehr fein, zart, markig, saftreich, zuckerig, gewürzhaft, von Bergamottenduft, haltbar bis tief in den Winter, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 550, Diel I. B. 114, Dittrich I, 327, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas, Cornely rc.)

London.

(Five-Crowned Pippin, London Pippin, Five Crown-Pippin, New London-Pippin, Royal Somerset; Londoner große Renette, Fünfkronen=Pepping, Königs=Pepping aus Somerset.) Baum schön breitkronig, sehr reichtragend. Frucht groß, plattrund, grün und roth gestreift; Fleisch mürb, zuckersüß, haltbar bis in den April. (Encycl. of Gard. No. 113, Hort. Soc. Cat. No. 410; Dittrich I, 539.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 beschreibt also: Apfel gelb, plattrund, 2. Größe, für Tafel und Küche, 1. Rangs, nicht welkend, verwendbar vom November bis in den April.

Lord Bateman's Dumpling.

(Mehlkloß von Lord Bateman.) Apfel gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 412.)

Lothringer grüne Renette.

(Reinette allemande; Wahre Renette von Canada.) Baum rasch= und starkwüchsig, mit Hängeästen, sehr reichtragend. Frucht groß, platt=kugelförmig, rippenartige Erhöhungen; Schale fein, grasgrün, in der Reife gelb mit grünem Schimmer, Punkte an der Sonnenseite oft röthlich, im Schatten grau, um Kelch und Stiel häufig Rostflecken; Fleisch grüngelblichweiß, locker, weich, grobkörnig, saftreich, feinsäuerlich, bis zum Frühjahr haltbar, gut für Tafel und Küche. (Diel I, 137, Oberdieck, Dittrich I, 249, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely rc.)

Lütticher Ananas=Calville.

Frucht groß, auf Zwerg sehr groß, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch breit=erhabene Rippen; Schale glatt, einfarbig gelb, Stielhöhle stark rostfarbig; Fleisch ziemlich fest, körnig, saftreich, weinig=süß, erdbeerartig, duftend, haltbar bis in den Winter, sehr schätzbar für die Tafel. (Diel VI. B. 3, Dittrich I, 35, Oberdieck, v. Aehrenthal.)

Maiden.

(Mädchenapfel.) Apfel grün und roth, rundlich, groß und sehr groß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 24.)

Margil.

(Never-fail, Munche's Pippin; Niemals fehlschlagender Apfel, Pepping von Munche.) Frucht klein, beinahe eiförmig; Kelch klein, winkelig; Stiel kurz; Schale bräunlich=roth, an der Sonnenseite mit Roth verwaschen; Fleisch fest, gelb, saftreich, duftend, haltbar bis in den März. Baum sehr hart und ausnehmend reich tragend. Dieser vortreffliche englische Apfel scheint auf dem Festlande noch ziemlich wenig verbreitet zu sein. (Pom. Mag.; Hooker's Pom.; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 428; Lindley; Rogers; Forsyth; M'Intosh, p. 402.)

Markgraf.

(Pomme Marquis, Markgrafenapfel.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht sehr groß, hoch walzenförmig, mehr oder minder deutlich gerippt; Schale dünn, geschmeidig, blaß hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite leicht roth verwaschen, hier viele gelblichgraue, im Gelben hellgrüne Punkte; Fleisch sehr weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich, haltbar bis tief in den Winter, roh brauchbar, für die Küche trefflich. (Diel VIII, 14, v. Aehrenthal, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Meißner Forellenhartig.

(Forellenhartig.) Baum mittelgroß, sehr fruchtbar. Frucht mittelgroß, bald fast kugelförmig, bald plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung verderbende Erhabenheiten, Stielhöhle strahlenförmig braun berostet; Schale fein, glatt, abgerieben glänzend, hellgrün, in der Reife citronengelb, bei Sonnenfrüchten an der Sonnenseite dunkel kermesinroth rein verwaschen, darin dunklere, feine, abgesetzte Streifen, an der Schattenseite sind die Streifen deutlicher, dazwischen schimmert die Grundfarbe durch den rothen Anhauch, Punkte im Rothen weißgrau und heller umringelt, im Gelben grünlich eingefaßt; Fleisch weiß, ziemlich fein, etwas fest, fein süß-weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar bis tief in den Winter, roh nicht übel, sehr gut für den Haushalt. (Diel VIII, 221, v. Aehrenthal ꝛc.)

Meißner Gewürzapfel.

(Meißner Würzapfel.) Baum stark, groß, sehr reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle oft feine Falten und wirkliche Rippen, über den Bauch hie und da Erhabenheiten, selten die Rundung entstellend, in der Stielhöhle Rost, oft strahlenförmig über die Stielwölbung; Schale dünn, glatt, blaß hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, rings um die Stielwölbung und an der Sonnenseite kurze Kermesinstreifen, dazwischen getuscht, Punkte im Rothen gelblich oder braun; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, nicht sehr saftreich, feinsäuerlich, schwach alantartig gewürzhaft, duftend, haltbar bis gegen Weihnachten, gut zum Roheſſen, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel VIII, 166, Sickler XVII, 311, Dittrich I, 449, v. Aehrenthal ꝛc.)

Meißner Taubensüßchen.

(Taubensüßchen.) Baum groß, pyramidenförmig, sehr reichtragend. Frucht klein, sehr platt, oft um die Kelchhöhle beulenartige Erhabenheiten, ebenso über den Bauch, die Rundung verderbend, in der Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Schale glatt, hell-grünlich-strohweiß, in der Reife citronengelb, oft ein die Sonnenseite goldartig färbender Anhauch von Röthe, besonders um die Kelchwölbung zimmtfarbiger feiner Rost, oft punktähnlich, dabei oft Warzen; Fleisch weiß, um das Kernhaus grün, fein, weich, nicht saftreich, etwas fad-süß, schwach duftend, haltbar durch den ganzen Winter, roh sehr unbedeutend, gut für den Haushalt. (Diel VIII, 254, v. Aehrenthal ꝛc.)

Meißner Winter-Citronenapfel.

(Citronenapfel.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, bald fast kugelförmig, stumpf zugespitzt, bald mehr hoch und flach gespitzt, bald plattrundlich stumpfgespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder feine und sanfte Erhabenheiten, Stielhöhle oft mit strahlenförmigem Rost; Schale glatt, dünn, weißgelb, in der Reife hoch-citronengelb, die halbe Sonnenseite und oft um die ganze Stielwölbung hell blutroth leicht verwaschen, Punkte im Rothen weißgrau, im Gelben weißlich, oft um den Kelch ein Rostanflug; Fleisch gelblich-weiß, fein, ziemlich fest, nicht saftreich, fein weinsäuerlich, schwach alantartig, duftend, haltbar bis zum Frühjahr, roh nicht übel, sehr gut für Haushalt und Markt. (Sickler XIX, 82, Diel IX, 196, Dittrich III, 115, v. Aehrenthal ꝛc.)

Mela di Rosmarino.

(Rorismarino, Ramerino, Romarino; Weißer italienischer Rosmarinapfel.) Baum raschwüchsig, nicht groß, früh- und reichtragend, als Zwerg nie an eine südliche Mauer; auf Hochstamm bleibt die Frucht mittelgroß, auf Johannisstamm wird sie groß, hoch, um den Kelch einige Falten, die Rundung hie und da durch eine Erhabenheit unterbrochen; Schale glatt, zart, blaß strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite flammenartig mit zartestem Rosenroth überhaucht, dabei Kermesinfleckchen, Punkte klein, gelblich-weiß; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-zuckerig, bis in den Februar haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs, zur Anpflanzung sehr zu empfehlen. (G. Gallesio; Christ, Sickler, Diel IX, 41, Dittrich I, 121, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Mela di romarino rossa.

(Italienischer rother Rosmarin-Apfel.)

In Form und Größe dem Weißen italienischen Rosmarinapfel sehr ähnlich, Grundfarbe weiß, die Sonnenseite schön roth; Fleisch fester und etwas gewürzhafter als an dem Weißen, sonst von gleichem Geschmack, aber etwas länger haltbar. (Dittrich I, 122, Liegel, S. 43.) Wohl zu vergleichen mit Mela di Rosmarino.

Mela Panaja minore.

(Mela di Norcia, Mela Gaëtana; Kleiner Brodapfel, Nursia-Apfel, Gaëta-Apfel.) Frucht von der Größe einer großen Renette, plattrund, etwas gespitzt nach oben; Schale gelbgrün, stark mit rothen Streifen gezeichnet, so daß es aussieht, als wäre die Grundfarbe roth mit Grün gestreift; Fleisch zart, mild, fast calvilleartig fein, süß-säuerlich, besser als von dem Großen Brodapfel, haltbar bis in den Februar, vorzüglich für Tafel und Markt, sehr gut für den Haushalt. (Gallesio, Pom. Ital. Disp. XVII; Dittrich III, No. 53.)

Metzgerapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, für geschützte Lagen in gutem Boden, vorzüglich als Zwerg auf Johannisstamm. Feinste Tafelfrucht vom allerersten Rang, im Aeußern ähnlich dem Weißen Winter-Calville, aber höher gebaut und nach oben spitz zulaufend. Haltbar bis in den Sommer, noch sehr selten. (Metzger Kernobstſ. des Südl. Deutschl. S. 8.)

Michael Henry Pippin.

(Pepping von Michael Henry.) Apfel gelb, fast eiförmig, groß, haltbar bis zum März, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 25.)

Millfield.

Der Goldrenette (welcher?) in Allem sehr ähnlicher Apfel. (Hort. Soc. Cat. No. 439.)

Mönchsapfel.

Baum raschwüchsig, groß, sehr reichtragend, dem Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht groß, plattrund, fast käsförmig, um die Kelchhöhle gewöhnlich 5 Fleischperlen; Schale fein, beduftet, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite reich aber undeutlich gestreift, dazwischen getuscht, Punkte viele, weißgrau; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, erhaben zuckerig-weinartig, bis tief in den Winter haltbar, gut zum Rohgenuß, vortrefflich für den Haushalt. (Diel X, 183, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Monkland Pippin.

(Pepping von Monkland.) Apfel gelb, eiförmig, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 442.)

Monstrueuse.

(Monstrous American; Amerikanischer monströser Apfel.) Baum sehr starkwüchsig. Frucht sehr groß, unregelmäßig gestaltet, grün, beinahe ganz mit röthlichgrauen Flecken bedeckt; Fleisch zart, mild, sauer. (Noisette I, No. 28, Dittrich I, 532.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 weiß noch nichts von diesem Apfel.

Monstrueuse de Bergerac.

(Riesenapfel von Bergerac.) Frucht groß und sehr groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Morden striped.

Frucht gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 447.)

Moronki Ziemmovi.

(Polnischer Moronki, Polnischer Zimmtapfel.) Baum sehr raschwüchsig, Krone kugelförmig, tragbar. Frucht groß, breitrund, stumpf zugespitzt, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder feine, oft die Rundung verschiebende Rippen, Stielhöhle rostfarbig; Schale dünn, glatt, gelblich-grün, in der Reife hellgelb, in der Sonne an der Schattenseite düster roth getuscht, an der Sonnenseite kermesinroth kurz abgesetzt gestreift und dazwischen getuscht; Fleisch mattweiß, locker, sehr markig, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, gewürzhaft, fast veilchenähnlich duftend, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel und Küche. (Diel X, 29, v. Aehrenthal ꝛc.)

Morris's Nonpareil Russet.

(Sondergleichen-Röthling von Morris.) Apfel braunröthlich, plattrund, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 743.)

Mostapfel.

(Saftapfel.) Baum raschwüchsig, groß, reichtragend, dem Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, platt, um den Kelch einige Falten; Schale dünn, zart, hell citronengelb, an der Sonnenseite von unten herauf trübroth verwaschen, darin matt und kurz gestreift, Punkte gelbbräunlich, oft im Roth einige bräunliche Rostflecken und in der Stielhöhle etwas Rostfarbe; Fleisch gelbgrünlich-weiß, fein, weich, markig, überreich an Saft, weinartig-süß, fein duftend, haltbar bis in das Frühjahr, angenehm zum Rohessen, gut für Küche und Markt, vortrefflich für Weinbereitung. (Diel V, 211.) Ob dieß der Mostapfel von Lucas S. 114 ist,

kann nach so aphoristischer Beschreibung nur vermuthet werden.

Mount Stewart.

Apfel grün und roth, plattrund, groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 26.)

Muckenheims Winter-Kronapfel.

Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, zuweilen zugespitzt, oft deutliche, kantenartige Falten; Schale glatt, glänzend, stark beduftet, hellgrün oder gelblichgrün, an der Sonnenseite mit Kermesinroth ganz verwaschen, darin rothe Streifen und feine Tuschung, viele braune Punkte im Rothen; Fleisch gelblich-weiß, fest, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, alantartig, wohl 1 Jahr lang haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, 54, Dittrich I, 165, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Multhaupts Karmin-Renette.

(Rabauer Parmäne.) Baum langsam wachsend, in gutem, trocknen Boden früh- und reichtragend, besonders schön als Pyramide. Frucht etwas klein, etwas platter als der Edle Winter-Borstorfer, oft um die Kelchhöhle einige Falten; Schale zart, hell-strohgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne oft ganz mit schönem Kermesinroth verwaschen, Punkte fein, gelblich; Fleisch weiß, sehr fein, saftreich, erhaben süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 150, Oberdieck, Dittrich I, 325, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.)

Nalivnoie.

(Nalivia, Nalivi; Possarts Moskauer Nalivia.) Baum raschwüchsig, flachkronig, sehr reichtragend. Frucht groß, hoch, dem Weißen Winter-Calville oft sehr ähnlich; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite etwas goldfarbig, darin leichte braune Rostflecken; Fleisch schön weiß, weich, markig, fein, saftreich, lieblich alantartig, bis tief in den Winter haltbar, für die Tafel, 1. Rangs. (Diel IV, 12, Dittrich I, 30, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Hinkert rc.) Ob ich Recht oder Unrecht habe, indem ich hier den Nalivia, die als Possarts Moskauer schon in einer früheren Periode erschien, wieder vorbringe, mithin als einen andern Apfel betrachte, weiß ich nicht. Viele Andere scheinen es auch nicht bestimmt zu wissen, und in einer Baumschule sehe ich diese beiden Früchte gesondert, deren Bäume, Laub rc. manche Verschiedenheit zeigen.

Narcissen-Apfel.

Baum von sehr schönem Wuchs, groß, Krone halbkugelförmig, später sehr reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, plattrund, oft fast kugelförmig, in der Kelchhöhle feine Rippchen, über den Bauch flache, in die Breite verschiebende Erhabenheiten, in der Stielhöhle feine Rostfarbe; Schale beduftet, blaß-hellgrün, in der Reife hell-citronengelb, oft von der Stielhöhle bis über den Bauch hell-blutroth getuscht und sparsam gestreift; Fleisch weiß, fest, fein, saftreich, süßweinsäuerlich, gewürzhaft, sehr stark duftend, haltbar durch den ganzen Winter, gut zum Rohessen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel VII, 199, v. Aehrenthal rc.)

Newark King.

Apfel grün und roth, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 455.)

New Pomeroy.

(Neuer Pomeroy.) Apfel bräunlich-roth, fast eiförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 591.)

Newtown Spitzemberg.

(Matchless [Stielloser?], Neustadts Spitzemberg-Apfel.) Frucht mittelgroß, kugelförmig; Kelch offen; Stiel äußerst kurz und dick; Schale blaßgelb und grün, an der Sonnenseite roth gestreift; charakteristisch erscheinen große weiße Punkte oder Flecken, besonders um die Kelchhöhle; Fleisch gelblich-weiß, fest, später weich, vortrefflich, bis in den Januar haltbar. Eine Nordamerikanische Varietät. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 791; Lindley; M'Intosh, p. 402; Dittrich III, 72, Lucas, Diel rc.)

Newyork-Pippin.

(Pepping aus Neuyork.) Amerikanische Varietät. Baum sehr hart und reichtragend. Frucht groß; Kelch geschlossen; Stiel dünn, in tiefer Höhle; Farbe grünlich-gelb und grauröthlich, an der Sonnenseite bräunlich; Fleisch mürbe, zart, leicht aromatisch, vortrefflich. — (Hortic. Soc. Cat.; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 405.) Erscheint nach einem Vergleich der Beschreibungen keineswegs, wie Einige meinen, als identisch mit Diel's Neuyorker Renette, Heft V, S. 152; ich führe diesen Apfel hier an, weil viele Engländer ihn vom Newtown-Pippin wesentlich verschieden nennen.

Nonesuch Park Apple.

(Sondergleichen Park-Apfel.) Frucht

gelb, rundlich, mittelgroß, dem Goldpepping ähnlich, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 494.) Dieselbe Seite enthält noch ohne nähere Angabe:

Nonesuch Bigg's (Sondergleichen von Bigg).

Nonesuch Greengrass's (Sondergleichen von Greengraß).

Nonesuch Hubbardston (Sondergleichen von Hubbardston).

Nonesuch Royal Winter (Königlicher Winter-Sondergleichen).

Norfolk Beaufin.

(Cat'shead, Cat'shead Beaufin, Read's Baker; Schöner von Norfolk, Bäckermeister, Katzenkopf.) Ob ein englischer oder ursprünglich aus Frankreich eingeführter Apfel, bleibt unentschieden. Baum in feuchtem Boden sehr dem Krebs ausgesetzt, in trockenem aber sehr gesund und reichtragend, am besten, wo der Boden etwas leicht ist. Frucht mittelgroß, beinahe rund; Kelch groß, tief; Stiel kurz, dick, tief eingesetzt; Schale grün, in der Reife ein wenig heller, an der Sonnenseite tief roth; Fleisch fest, nicht sehr saftreich, etwas säuerlich, bis zum Juni haltbar. Ein vortrefflicher Küchenapfel. (Pomp. Mag.; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 34; Rogers; Lindley; Forsyth; M'Intosh, p. 402; Dittrich I, 374, v. Aehrenthal, Oberdieck ꝛc.)

Norfolk Paradise.

(Milmount Beaufin; Paradiesapfel von Norfolk.) Apfel roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 495.)

Norfolk Stone Pippin.

(White Stone Pippin, White Pippin, Winter Stone Pippin; Steinpepping aus Norfolk, Weißer Steinpepping, Weißer Pepping, Winter-Stein-Pepping.) Apfel blaß-grün und gelb, länglich, mittelgroß, haltbar bis tief in den Sommer, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 804.)

Normandy Pippin.

(Pepping der Normandie.) Apfel gelb, bräunlich-roth und roth, rundlich, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Northern Greening.

(John Apple, Cowarn Queening, Walmer Court, Woodcock; Schnepfenapfel, Nördlicher Grünling, Johannsapfel.) Apfel grün, eirund, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 497.)

Norwich Jubilee.

(Sauerapfel von Norwich.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, sehr sauer, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 499.)

Nottingham.

(Nottingham-Pippin; Pepin de Nottingham; Pepping von Nottingham, Nottinghams Renette.) Baum sehr starkwüchsig, groß, reichtragend. Frucht etwas klein, abgestumpft kegelförmig, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle perlähnliche, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle etwas berostet; Schale glatt, weißgelb, in der Reife citronengelb, oft mit Rostanflügen, Punkte an der Sonne kermesinroth geringelt; Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, zuckerartig, gewürzhaft, haltbar durch den Winter, trefflich für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 28; Cat. du Luxembourg; Diel IV. B. 73, Dittrich I, 235, Hinkert, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Oaks.

(Eichapfel.) Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Oheim (Onkel) Michels Renette.

Baum früh- und reichtragend; Frucht etwas klein, plattrund, um die Kelchhöhle viele feine Falten, über den Bauch feine Erhabenheiten; Schale glatt, oft feinrauh, gelblich-weiß, in der Reife citronengelb, in der Sonne goldartig-röthlich angehaucht, Punkte zahlreich, auf der Schattenseite braun, an der Sonnenseite kermesinroth; Fleisch weiß, sehr fein, ziemlich fest, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, haltbar 3—4 Wochen, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel II, 100, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Old Park Pippin.

(Alter Park-Pepping.) Apfel roth und grün, eiförmig, klein, haltbar bis zum Februar, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Old Pomeroy.

(Pomeroy, Taunton; Alter Pomeroy, Pomeroy.) Apfel braun und gelb, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 592.)

Ortley-Apple.

Aus Neu-Jersey in Nordamerika. Frucht mittelgroß; Kelch groß, nicht tief eingesenkt; Stiel dünn, tief eingesetzt; Farbe schön gelb, an der Sonnenseite scharlach- und bräunlich-roth; Fleisch mürbe, im Geschmack dem Newtown Pippin ähnlich; haltbar bis in den April. (Hort. Trans.; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 405.)

Paasch-Appel, de.

(Easter-Apple, White Easter-Apple, Paash-Apple; Gelber Calville, Osterapfel, Paasch-Apfel.) Baum gut wachsend, für Hochstamm und Spalier, tragbar. Frucht groß, bald hoch, bald platt, stark gerippt, um den Kelch ungleich, oft in die Breite verschoben; Schale glatt, glänzend, wachsgelb, an der Sonnenseite goldartig, Punkte fein, braun, Stielhöhle oft berostet; Fleisch weiß, fein, saftreich, rosenartig parfümirt, haltbar bis tief in das Frühjahr, trefflich für Tafel, Küche und Markt. (Knoop?; Hort. Soc. Cat. No. 232; Christ H.W.B. 64, Dittrich I, 37 ꝛc.) Dürfte mit dem Honigzoete Appel genauer zu vergleichen sein.

Packhorse.

(Packpferd.) Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis in den April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 515.)

Paradis rouge d'hiver.

(Rother Winter Paradiesapfel.) Apfel gestreift, fast eirund, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 29.)

Parfum Calville, *van Mons.*

(Calville parfum; Parfumirte Renette.) Baum raschwüchsig, pyramidenförmig, reichtragend, bringt vollkommene Früchte nur in gutem warmen Boden, die besten am Spalier. Frucht groß, von der Form der Weiberrenette, plattrund, selten etwas kugelförmig, über den Bauch nur Andeutungen von flachen Erhabenheiten, Stielhöhle stark rostig, den Rost oft fein über die ganze Frucht verbreitend; Schale rauh, grünlich-gelb, später schwefelgelb, oft an der Sonnenseite eine leichte Röthe, Punkte zahlreich, sternförmig; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI. B. 60, Dittrich I, 239, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Parsonage Pippin.

(Pfarrhaus-Pepping.) Apfel gestreift, plattrund, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 29.)

Patch's Russet.

(Röthling von Patsch.) Apfel röthlichbraun, eirund, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 747.)

Pater noster sans pepins.

(Vaterapfel ohne Kern, Väterchensapfel.) Baum groß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, einem großen Borstorfer in der Form ähnlich, um den Kelch und über den Bauch gerippt; Schale weißgelb, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite sparsam und abgesetzt roth gestreift, dazwischen leicht getuscht oder punktirt, schwarzbräunliche Fleckchen, statt der auf der Schattenseite feinen Punkte; Fleisch gelblich-weiß, locker, fein, markig, saftreich, zuckerig-süß, haltbar bis zum Februar, gut für Tafel, Küche und Markt. (Christ, Sickler, Diel I, 202, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely ꝛc.)

Pear Apple.

(Birnapfel.) Apfel grün, eirundlich, klein, für Weinbereitung, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 528.) Vergleiche Pomme poire.

Pennock's red Winter.

(Pennock's large red Winter, Red Pennock; Großer rother Pennock, Rother Pennock.) Apfel grün und roth, plattrund, groß und sehr groß, welkt nicht, haltbar bis zum April, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 570.)

Pennington's Seedling.

(Sämling von Pennington.) Apfel gelb und braunröthlich, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, ausgezeichnet, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 571.)

Pépin le grand.

(Großer Gold-Pepping.) Baum raschwüchsig, mittelgroß. Frucht von Form und Größe eines starken Edlen Winterborsdorfer; Schale glänzend, citronengelb, selten an der Sonnenseite ein Anhauch von Röthe, Punkte zahlreich, stark; Fleisch fein, fest, saftreich, fein zuckerig, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 561, Dittrich I, 232, Oberdieck, Lucas ꝛc.)

Pépin Steuchal.

(Pepping von Steuchal.) Apfel gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 578.) Auf derselben Seite stehen noch ohne weitere Angaben:

Pépin Cels (Pepping von Cels.)
- flagellé (Geflammter Pepping.)
- Kinck (Pepping von Kinck.)
- Kork (Pepping von Kork.)
- à Porte.
- Ringler (Pepping von Ringler.)

Petit amer-doux.

(Kleiner bittersüßer Cyderapfel.) Baum in der Jugend raschwüchsig, Krone breit und hochgewölbt, später ungeheuer reichtragend. Frucht klein, kugelförmig, Kelch grün, Kelchhöhle mit feinen Falten umringelt, über den Bauch feine Erhabenheiten, in der Stielhöhle

brauner, oft sich weiter verbreitender Rost; Schale glatt, grasgrün, in der Reife gelb mit grünem Schimmer, an der Sonnenseite klein-gebackt erdroth angehaucht, zuweilen streifenartig, an Schattenfrüchten davon keine Spur, Punkte im Grünen braun, oft sehr klein, weißgrünlich, oft kleine Anflüge von Rostfiguren; Fleisch schneeweiß, sehr fein, hülsig, fest, saftvoll, unangenehm bittersüß, haltbar bis in den Winter, vortrefflich zu Haltbarmachung von Aepfelwein. (Diel XI, 211, v. Aehrenthal rc.)

Petite Pomme Poire.

(Kleine graue Birnrenette.) Baum klein, reichtragend, sehr gut als Pyramide auf Johannisstamm. Frucht klein, platt, nach oben verjüngt, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale fein-rauh, hell gelblich-grün, in der Reife blaß hellgelb mit grünlichem Schimmer, selten an der Sonnenseite ein leichter Anflug von trüber Röthe, oft in der Sonne mit gräulich-zimmtfarbigem Rost überzogen; Fleisch grünlich-weiß, sehr fein, locker, saftreich, erhaben birnartig-süß, flüchtig anisartig gewürzhaft, nicht lange haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel IV, 123, v. Aehrenthal rc.)

Petit Jean.

(Kleiner Johann.) Baum ungemein reichtragend. Apfel roth, rundlich, klein, haltbar bis zum April, 3. Rangs, wahrscheinlich sehr gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 581.)

Petworth Seedling.

(Sämling von Petworth.) Apfel bräunlich-roth und grün, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 580.)

Phlamboot.

Apfel roth, rundlich, groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 31.)

Pigeon blanc.

(Pigeon blanc de Mayer; Weißer Wintertaubenapfel, Mayers weißer Wintertaubenapfel, Weißer gerippter Herbsttäubling.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, Krone halbkugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, kegelförmig, reich gerippt; Schale sehr zart, grünlich-hellgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite sanfter Anhauch von Röthe, oft mit einzelnen Kermesinfleckchen, selten grünliche Fleckchen im Gelben oder feine Punkte in der Röthe; Fleisch gelblich-weiß, fein, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Mayer Pom. Franc., Diel XII, 50, Dittrich I, 128, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.) Mit den Pigeon-Aepfeln scheint es noch viele Noth zu geben, bevor man ins Klare kommen wird. Wohl identisch mit Pigeonnet blanc à côtes?

Pigeonnet de Rouen.

(Täubling von Rouen.) Baum mittelgroß, Krone dicht, tragbar. Frucht mittelgroß, mehr hoch als breit, länglich-rund, um die Kelchhöhle viele kleine verengende Rippen, Stielhöhle glatt; Schale gelb, an der Sonnenseite lebhaft violettroth verwaschen, mehr oder weniger darin dunkler gestreift, Punkte im Rothen grau, im Gelben braun; Fleisch gelblich-weiß, fein, körnig, nicht sehr saftig, haltbar bis in den März, besser für den Haushalt als zum Rohgenuß. (Duhamel Vol. V, L. 14; Dittrich III, No. 40.) Auch die Annales de Flore et Pomone verschaffen keine Aufklärung über den Wirrwarr unter den Pigeonnets, indem sie im Bande von 1841, S. 80 davon nur verzeichnen: einen Gros Pigeonnet (identisch mit Pigeonnet de Rouen) und einen Petit Pigeonnet, beide in unserer Periode von October — November reifend. Behufs der Aufklärung müssen also auch hierüber die Acten noch offen bleiben.

Pigeonnet tulipé.

(Tulpenartiger Täubling.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht etwas klein, abgestumpft-kegelförmig, oft stark in die Breite verschoben, um die Kelchhöhle feine Rippchen; Schale zart, wachsartig, wie lackirt glänzend, beduftet, hell-strohweiß, in der Reife blaß citronengelb, in der Sonne ringsum stark kermesinroth gestreift, dazwischen stark getuscht, an der Schattenseite nur gestreift, Schattenfrüchte nur an der Sonnenseite mit einigen rosenfarbigen Streifen, Punkte im Rothen gelblich, oft schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, unter der Schale röthlich, sehr fein, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, schwach duftend, haltbar durch den ganzen Winter, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel XI, 43, v. Aehrenthal rc.)

Pigeon panaché.

(Pigeon rayé; Bonte Pigeon, de; Bunter Taubenapfel, Gestreifter Taubenapfel.) Dem gewöhnlichen Pigeon in allem ähnlich, aber feiner um den Kelch geformt, auf weißlicher Grundfarbe, blaß- oder hellroth zierlich gestreift, im

Fleisch schmackhafter. (Knoop zu T. XI.) Vergleiche Pigeon rouge d'automne.

Pigeon rouge.

(Pigeon, Coeur de Pigeon, Pigeonnet rouge, Pigeon rouge d'hiver, le Jerusalem, Pomme de Jerusalem, Gros Coeur de Pigeon, Pomme de Pigeonnet, Passe pomme panachée, Reinette nonpareille, Bonte Pigeon, de; Arabian Apple; Rother Taubenapfel, Königlicher Täubling, Taube, Taubenherz, Jerusalemsapfel, Taubenapfel, Rother Pepping, Rother Winterfleiner, Kohlapfel, Birnformapfel, Wahrer rother Taubenapfel.) Baum lebhaft wachsend, mittelgroß, gern in gutem warmen Boden, sehr reichtragend, gut als Hochstamm, sehr gut als Pyramide. Frucht mittelgroß und groß, stumpf kegelförmig, selten platt abgestumpft walzenförmig, oben meistens schief, um die flache Kelchhöhle Falten, Rippchen oder Perlen, oft über den Bauch fortlaufend; Schale fein, wachsartig gelblich-weiß oder hellgrün, in der Sonne rosen- oder dunkelroth gestreift, dazwischen heller verwaschen, zuweilen ohne Striche ganz verwaschen, darin gelbliche Punkte, Rostflecken, im Weißen bräunlich oder grün, in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch weiß, locker, fein, saftreich, zuckerig-süß, rosenartig, schwach duftend, haltbar bis zum Frühjahr, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Merlet, Quintinye, Duhamel, Cat. des Chartreux; Knoop; Hort. Soc. Cat.; Henne, Zink, Hirschfeld, Mayer, Mayen, Christ, Sickler, Diel III, 58, Oberdieck, Dittrich I, 126, Metzger, Cornely rc.) — Auch hier noch Zweifel, indem der Hort. Soc. Cat. und Lucas Identität mit dem Pigeonnet royal annehmen, die Uebrigen nicht.

Pile's Russet.

(Röthling von Pile, Rußling von Pile.) Baum raschwüchsig, groß, hochkronig, früh- und reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß oder groß, breit-abgestumpft, kegelförmig, um den Kelch feine Falten und Rippen, über den Apfel flache Erhabeiten; Schale glatt, hellgrün, in der Reife goldgelb, durchaus mit trübem Blutroth verwaschen, an der Schattenseite um den Stiel einzeln gestreift, viele sehr feine gelbe Punkte; Fleisch weißgelblich, fein, markig, saftreich, weinartig-süß, zimmtartig gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 1162; Diel III, 8, Dittrich III, 29, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Pippin Stein, *van Mons*.

(Pépin Stein; Stein's rother Winterpepping.) Baum starkwüchsig, Krone flach gewölbt, reichtragend. Frucht etwas klein, in der Form des Edlen Winterborstorfers; Schale glatt, hell-strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite kermesinroth verwaschen, viele hellbraune Punkte und schwärzliche Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, bis zum Februar haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel II. B. 110, Oberdieck, Dittrich I, 335, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Pitmaston Nonpareil.

(Sondergleichen von Pitmaston.) Zu Pitmaston in Worcestershire aus Samen gewonnen. Frucht mittelgroß, rundlich; Kelch ziemlich offen; Stiel kurz; Farbe grün und braunröthlich, an der Sonnenseite mit Roth verwaschen. Fleisch grünlich-gelb, erhaben aromatisch. (Hort. Trans.; Encycl. of Gard.; Lindley's Guide; Rogers Fruit-Cultivator, M'Intosh, p. 404; Oberdieck, v. Aehrenthal, Dittrich I, 227.)

Pitminster Crab.

(Wildling von Pitminster.) Apfel gestreift, fast eiförmig, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 32.)

Platter Baseler Streifling.

Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, früh- und sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, käsförmig platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder feine Erhabenheiten, in der Stielhöhle feine Rostfarbe; Schale glatt, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, in der Sonne rundum dunkel kermesinroth reich gestreift, dazwischen stark verwaschen und getuscht, Punkte gelblich; Fleisch rosenröthlich-weiß, etwas grob, markig, saftreich, süß-säuerlich, schwach duftend, haltbar bis in den Winter, roh gut, für den Haushalt trefflich. (Diel VIII, 151.) Merkwürdiger Weise scheint weder Metzger noch Lucas diesen süddeutschen Apfel zu kennen.

Polony Pearmain.

(Polnische Zucker-Parmäne.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, gut tragbar. Frucht etwas klein, plattrund, in der Stielhöhle etwas Rost; Schale zart, hellgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite ein leichter, die-

ses nur noch goldartiger machender Anhauch von Röthe, Punkte zahlreich, fein, braun, oft an der Sonnenseite röthlich, oft Rostfiguren und bedeutende Rostanflüge; Fleisch gelblich, sehr fein, markig, saftreich, erhaben zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in den Winter, trefflich für Tafel und Haushalt. (Cat. von Kirke; Diel XIII, 89, v. Aehrenthal.)

Pomme brodée.

(Reinette brodée; Hieroglyphenrenette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, tragbar; Frucht von Form und Größe des Edlen Winterborstorfers, mehr oder minder platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft kaum bemerkbare flache Erhabenheiten, Stielhöhle bald glatt und grün, bald rostfarbig; Schale fein, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, rundum charakteristisch überzogen mit allerlei Zeichnungen, oft hellbraun; Fleisch weiß, sehr fein, markig, saftig, fein-säuerlich-süß, gewürzhaft, haltbar bis in den Winter, trefflich für Tafel und Küche. (Diel VII, 144, Dittrich I, 223, Metzger, Lucas ꝛc.) Manche, wie Metzger ꝛc., synonymisiren diesen Apfel mit der Reinette brodée, Andere betrachten beide als besondere Früchte, wer hat Recht?

Pomme cannelée.

(Rippenapfel.) Baum rasch- und starkwüchsig, flachkronig, früh- und reichtragend, für Feldanlagen. Frucht mittelgroß, mehr kugelförmig als platt, nach oben stark abnehmend, um die Kelchhöhle feine Rippchen, über den Bauch, oft die Rundung entstellende, flache Erhabenheiten. Schale dünn, grünlich-gelb, in der Reife wachsartig citronengelb, viele weißgelbliche Fleckchen in der Schale, in der Stielhöhle feiner Rost; Fleisch weiß, locker, ziemlich fein, saftreich, fein weinsäuerlich, veilchenartig duftend, bis zum Winter haltbar, angenehm zum Rohessen, sehr gut für Haushalt und Markt, wahrscheinlich auch zu Wein. (Diel V, 261.)

Pomme cramoisie.

(Carmoisinapfel, Kermesinapfel.) Baum raschwüchsig, gewölbtkronig, sehr reichtragend, dem Landwirth zu empfehlen. Frucht groß, platt, zuweilen fast kugelförmig, in der Kelchhöhle und über den Bauch feine, sehr flache Rippen; Schale fein, blaß weißgelb, ringsum mit Kermesinroth verwaschen, um den Stiel mit schwärzlichem Schiller, darin noch dunklere Fleckchen oft mit grauem Mittelpunkt, wahre Punkte weißgrau, Stielhöhle oft fein rostfarbig; Fleisch weiß, gröblich, weich, saftreich, fein weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar bis tief in den Winter, angenehm zum Rohessen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 221.)

Pomme de Boutigné.

(Boutigne's Apfel.) Baum äußerst reichtragend. Frucht ziemlich groß, plattrund, dunkel-carmoisin schön gestreift, an der Sonnenseite feine gelbliche Rostpunkte, mit sehr tiefer Kelchröhre; Fleisch rosenröthlich-weiß, abknackend, weinsäuerlich, gewürzhaft, sehr gut und bis tief in das Frühjahr haltbar. (Metzger, Lucas, Ad. Papeleu.)

Pomme de Coq.

(Gros Coq; Großer Hahnen-Apfel.) Baum starkwüchsig, groß, flachkronig, sehr reichtragend. Frucht groß, plattrund, selten fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, oft über den Bauch flache, die Rundung entstellende Erhabenheiten, Stielhöhle bald glatt, bald rostfarbig; Schale glatt, gelblich-strohweiß, in der Reife goldgelb, rundum matt gestreift, dazu an der Sonnenseite blutartig glänzend roth getuscht oder verwaschen, Punkte überall, im Rothen deutlich, fein, gelblich; Fleisch gelblich-weiß, fest, rauh, körnig, saftreich, süß-weinsäuerlich, alantartig gewürzhaft, duftend, haltbar bis in den Winter, roh nicht gut, vortrefflich für den Haushalt. (Diel IX, 143, v. Aehrenthal ꝛc.)

Pomme de dixhuit pouces.

(Achtzehn Zoll-Apfel, Großer Flandrischer Rambur.) Frucht sehr groß, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch breite, flache Rippen; Schale gelblich, an der Sonnenseite stark roth gestreift, an der Schattenseite trübroth überlaufen, Punkte zahlreich, Stielhöhle rostfarbig; Fleisch fein, markig, süßweinsäuerlich-rosenartig, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 539, Dittrich I, 181.)

Pomme de Gardi.

(Gardi-Apfel. Vielleicht die Reinette de Garde oder Gardi?) Frucht groß, plattrund, wenig breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch deutliche Erhabenheiten, um die Stielhöhle hellgrauer, sternförmiger Rost; Schale citronengelb, an der Sonnenseite karminrothe, feine Punkte und Striche, Punkte oft vertieft, fein, weiß, häufig vertiefte schwärzliche Flecken. (Dittrich I, 523.) Siehe die Anmerkung zum Calville glacée.

Pomme de Huy.

(Apfel von Huy, Huy-Apfel.) Frucht mittelgroß, roth, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm. Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Pomme de loup.

(Gestreifter französischer Wolfsapfel, Wolfsapfel, Wülfchensapfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, etwas spät- aber reichtragend. Frucht ziemlich groß, plattrund, stumpfzugespitzt, oft fast kegelförmig, um die Kelchhöhle einige Fleischperlen, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle glatt; Schale glatt, grünlich-strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kermesinroth stark gestreift, dazwischen getuscht, an der Schattenseite nur gestreift, Punkte im Rothen stark und gelb; Fleisch gelblich-weiß, körnig, locker, markig, etwas gröblich, saftreich, fein weinsäuerlich-rosenartig-süß, stark duftend, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel, trefflich für den Haushalt. (St. Etienne; Hirschfeld, Diel X, 193, von Aehrenthal rc.)

Pomme de Montalivet d'hiver.

(Montalivet's Winterapfel.) Baum mittelgroß, tragbar. Frucht mittelgroß und groß, plattrund, nach oben etwas verjüngt, abgeflacht, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung verderbende Rippen, Stielhöhle sehr weit und flach; Schale mattgrün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite etwas geröthet, Punkte zahlreich, weißlich; Fleisch gelblich-weiß, feinkörnig, zart, nicht sehr saftreich, mildsauer, eigenthümlich fast kohlartig, haltbar bis in den April, roh ziemlich gut, trefflich für die Küche. (Duhamel Vol. V, L. 67, Noisette II, No. 71; Dittrich III, No. 54.) Ueber einen bei Duhamel bemerkten Pomme de Montalivet d'été, Montalivet's Sommerapfel, fand ich nirgends etwas Näheres.

Pomme de neige.

(Pomme fameuse, Verte Reine? Sanguineuse; Haltbarer Schneeapfel, Schneeapfel.) Baum nicht starkwüchsig, Krone flach gewölbt, früh- und reichtragend; Frucht mittelgroß, plattrund, oft fast käsförmig, um die Kelchhöhle feine Rippen, oft auch Fleischperlen, über den Bauch flache, die Rundung verderbende Erhabenheiten, oft eine Art von feiner Naht darauf, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale zart, abgerieben glänzend, wachsartig strohweiß, in der Reife blaß citronengelb, Punkte kaum bemerkbar, oft braune Rostflecken; Fleisch schneeweiß, sehr fein, markig, saftreich, etwas rosenartig-zuckerig, sehr schwach duftend, haltbar bis tief in den Winter, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 454; Salzmann, Mayer, Diel XI, 190, v. Aehrenthal rc.)

Pomme de Normandie.

(Weiße Normännische Wein-Renette.) Baum raschwüchsig, groß, gut für Hoch- und Niederstamm, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, mehr kugelförmig als plattrund, um die schüsselförmige Kelchhöhle feine Falten, um die Frucht sichtbare Erhabenheiten; Schale dünn, glatt, glänzend, strohweiß, in der Reife citronengelb, in der Sonne oft viele kermesinrothe Fleckchen oder braune roth umringelte Punkte, bisweilen auch Rostfiguren und schmutzig grüne Flecken; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, stark süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs, vortrefflich zur Weinbereitung. (Cat. von Marechal, Simon Louis rc.; Diel X, 101, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely rc.) Nicht zu verwechseln mit Reinette de Normandie.

Pomme de Notre Dame.

(Renettenartiger Frauenapfel.) Baum starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, fast kugelförmig, breit-stumpf zugespitzt, um die charakteristisch tiefe, schüsselförmige Kelchhöhle schöne Rippchen, über den Bauch fortlaufend und die Rundung verschiebend; Schale fein, zart, wachsartig strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite erdroth verwaschen, im Gelben feine Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, sehr saftreich, schwach-weinsäuerlich-süß, den Winter hindurch haltbar, angenehm für Rohgenuß, trefflich für die Küche. (Diel X, 214, Dittrich III, 133, Hinkert rc.)

Pomme de Parfum.

(Parfümirter Winter-Rosenapfel.) Baum raschwüchsig, in warmem, trockenen Boden früh- und sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, stumpf zugespitzt, starkrippig, oft in der Rundung verschoben; Schale fein, beduftet, hellgrün, in der Reife gelb, beinahe ganz mit blassem Roth überlaufen, an der Sonnenseite schön lackroth verwaschen, oft mit breiten gelben Streifen, stets feine graue Punkte; Fleisch weiß, fein, locker, saftreich, weinsäuerlich, haltbar bis Weihnachten, gut für Tafel

und Küche. (Diel VI, 33, Dittrich I, 123, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert xc.)

Pomme de Perroquet.

(Perroquet, Pomme panachée, Pomme blanche suisse, Pomme suisse panachée, Culotte suisse; Papageiapfel, Züricher-Apfel, Schweizerapfel, Schweizerhose, Großer Bandapfel, Gestreifter Schweizerapfel, Grün und gelb gestreifter Schweizer-Bergamottenapfel, Gestreifter Rosmarinapfel, Papagei-Kranich, Großer Schweizerapfel, Portugiesischer Apfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht groß, kugelförmig, fein gerippt; Schale fein, blaßweißgelb, ringsum bandartig mit Hellgrün gestreift, an freihängenden Früchten dazu oft noch rothe Streifen, in voller Reife einfarbig blaßgelb, grün eingefaßte Punkte, schwarzbraune Rostflecken. Fleisch schneeweiß, fein, saftreich, markig, erquickend-weinsäuerlich, haltbar bis in den Januar, für Tafel und Küche, 2. Rangs, sehr zu empfehlen. (Bauhin; Christ, Mayer, Sickler, Diel VIII, 19, Dittrich I, 60, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal xc.)

Pomme des quatre gouts.

Frucht ziemlich groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) Nach dem Bon Jardinier p. 232. haltbar bis zum März.

Pomme de Venus.

(Venusapfel.) Baum langsam wachsend, mittelgroß, spät reich-tragend. Frucht mittelgroß, hoch zugespitzt, beulenartige Rippen verschieben oft die Rundung; Schale glatt, strohweiß, in der Reife citronengelb, Röthe und Punkte erscheinen nur selten; Fleisch sehr weiß, sehr fein, markig, weinartig-süß, gewürzhaft, bis in den Winter haltbar, für die Tafel 1. Rangs. (Diel III, 16, Dittrich I, 81, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert xc.)

Pomme du Roi.

(Fränkischer Königsapfel, Französischer Königsapfel.) Baum raschwüchsig, breitkronig, in gutem Boden und warmem Stand früh- und sehr reichtragend, sehr zu empfehlen, aber nicht an Straßen. Frucht ziemlich groß, meist kugelförmig, mit einer niedrigeren Seite, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch die Rundung entstellende, breitkantige Rippen; Schale fein, zart, hell-strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldartig, mit fermesinrothen Fleckchen, worin ein bräunlicher Punkt, wahre Punkte fein, grau; Fleisch gelblich-weiß, locker, etwas grobkörnig, ziemlich saftig, erhaben fein-weinsäuerlich-süß, schwach veilchenartig, 2—3 Monate haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 36, Diel IV, 240, Oberdieck, Dittrich III, 132, v. Aehrenthal, Hinkert xc.)

Pomme-Gamache.

(Gamasche-Apfel.) Frucht mittelgroß, fast gleich hoch und breit, eiförmig; Schale hellgelb, an der Sonnenseite sparsam, unregelmäßig, röthlich gestreift; Fleisch fest, brüchig, hervorstechend säuerlich, mit einiger Vorsicht aufbewahrt 8—9 Monate haltbar, zwar roh kaum genießbar, aber für den Haushalt und wahrscheinlich auch für Bereitung von Wein und Essig gut, mithin wegen seiner langen Dauer von dem Landwirthe zu berücksichtigen. (Couverchel p. 432; Dittrich III, No. 151.)

Pomme gelée tardive.

(Pomme de glace tardive; Später Eisapfel, Winter-Eisapfel) hat so ziemlich dieselben Eigenschaften wie der von Couverchel erwähnte Pomme gelée d'été, reift jedoch erst im Spätherbste, hält sich einige Monate und ist im mittleren und nördlichen Frankreich sehr beliebt.

Pomme Joséphine.

(Pomme Melon; Josephinen-Apfel, Melonen-Apfel.) Frucht groß, viel breiter als hoch, plattrund, leichtbauchig, um die Kelchhöhle 4—5 ungleich über den Bauch fortlaufende Rippen, Stielhöhle grau berostet; Schale fein, zart, grün, um die Stielwölbung einzelne rothbraune, hellröthliche oder weißliche Punkte; Fleisch etwas gelblich, zart, locker, nicht sehr fein, ziemlich schmelzend, fein-süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den März. Dieser aus Amerika stammende Apfel ist mit dem Pomme Lelieur und wohl auch mit Belle Joséphine zu vergleichen, worauf schon Prevost, Lelieur, Poiteau xc. hinzudeuten scheinen, obschon sie solche unter verschiedenen Nummern, Namen, Reifzeiten xc. geben. (Duhamel Vol. V, L. 70; Dittrich III, No. 49.)

Pomme lustrée.

(Leucht-Apfel.) Apfel roth, rundlich, klein, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 24.)

Pomme verte de Sedan.

(Pomme de Sedan; Grüner Apfel von Sedan.) Baum sehr starkwüchsig, groß, Krone breit kugelförmig, nicht sehr früh- aber ungemein reichtragend, dem Landwirthe sehr zu

empfehlen. Frucht ziemlich groß, platt, oft ramburähnlich, oft kugelförmig, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch stark in die Breite verschiebende Rippen; Schale zart, geschmeidig, hell-grasgrün, in der Reife hellgelb, zuweilen feine Rostanflüge oder schwarze Rostflecken, Punkte braun; Fleisch weiß, fein, weich, markig, sehr saftreich, kraftvoll weinartig, roh ziemlich gut, besser für den Haushalt, sehr gut für Weinbereitung, haltbar bis in den Winter. (Cat. v. Marechal; Diel XI, 185, Dittrich III, 47, Hinkert &c.)

Pomme Violette.

(Pomme rouge de Paradis, Pomme Louis, Pomme noire; Kohlapfel, Kohliger, Großer Kohlapfel, Kohlenbacher, Spitzer Kohlapfel, Mohrenapfel, Pfaffenapfel, Calviller, Winterwitziger, Schloßapfel, Carmoisinapfel, Schwarzer Borsdorfer, Rothsüßer, Welschrother, Rothe Renette, Schwarzer Gülderling, Zwiebelapfel.) Baum sehr raschwüchsig, früh- und reichtragend, in Thälern, an Straßen und in größern Obstanlagen. Apfel ziemlich groß, gleichhoch und breit, kugelförmig-spitzig, um die Kelchhöhle über den Bauch sanft sich hinziehende Falten und Beulen; Schale stark beduftet, schwarzroth mit violettem Schiller; Fleisch weiß, mild, haltbar bis in das Frühjahr, roh genießbar, für den Haushalt recht gut. (Christ Handb. S. 113, Metzger, Kernobstf. des Südl. Deutschl. S. 59.)

Pomocyrus flavus.

(Gelber Cyrusapfel, Cyrusapfel.) Baum groß, breitkronig, reichtragend; Frucht groß, plattrund, fast käsförmig, die Rippen um den Kelch gehen am Bauch in beulenartige Erhabenheiten und Höcker über; Schale dünn, zäh-fettig, gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite leichte Verwaschung mit erdartiger Röthe, Punkte bräunlich; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich, nicht lange haltbar, roh genießbar, sehr gut für den Haushalt. (H. Hesse, Christ, Diel IX, 72, v. Aehrenthal, Hinkert &c.)

Ponto Pippin.

(Pepping von Ponto.) Apfel bräunlich-roth und roth, kegelförmig, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 549.)

Porte tulipée.

Apfel braun und gelb, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 595.)

Pound.

(Pfundapfel.) Apfel gelb, braun und roth, länglich, groß und sehr groß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 597.)

Powell's Russet.

(Röthling von Powell.) Apfel röthlich-braun, rundlich, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 748.)

Princes-Appel.

(Pomme de Princesse; Prinzessinapfel, Spitzapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, mit Hängeästen, früh- und reichtragend, dem Landwirth zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, nach oben spitz zulaufend, um den Kelch feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale blaßgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite breit, unregelmäßig, dunkel kermesinroth gestreift, dazwischen roth punktirt, an der Schattenseite rein gelb, oder abgesetzt sehr blaßroth gestreift, charakteristische Rostanflüge in mancherlei Figuren, wahre Punkte grau; Fleisch gelblich, fein, ziemlich saftig, weinsäuerlich, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Rohgenuß, vorzüglich für Haushalt und Markt. (Knoop T. III; Christ, Sickler, Diel I, 216, Oberdieck, Dittrich I, 458, Hinkert &c.)

Princesse noble.

(Großer edler Prinzessinapfel, Doppelter Prinzessinapfel, Alantapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, kugelkronig, früh- und reichtragend; bringt auf Johannisstamm größere Früchte, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, hoch, oft abgestumpft-kegelförmig, oft flach, oft stark gerippt und in der Rundung verschoben; Schale zart, blau beduftet, blaß wachsartig gelbgrün, in der Reife hoch-citronengelb, an der Sonnenseite kurze Kermesinstreifen; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich-süß, zimmtartig gewürzhaft, durch den ganzen Winter haltbar, für Tafel und Küche gleich vortrefflich. (Diel XI, 24, Dittrich I, 86, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas &c.) Mit diesen verschiedenen Princesses nobles scheint man doch noch nicht völlig im Reinen zu sein.

Probstei-Apfel.

Baum sehr raschwüchsig, flach- und breitgewölbte

Krone, äußerst reichtragend, zur Anpflanzung in Obstgärten sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, plattrund, zuweilen kugelförmig, Kelchhöhle charakteristisch tief schüsselförmig mit feinen Rippen umgeben, breite und flache Erhabenheiten über die ganze Frucht; Schale glatt, hellgrün, in der Reife gelblich, durchaus mit Kermesinstreifen besetzt, dazwischen punktirt und getuscht, im Rothen kaum bemerkbare Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, locker, saftreich, himbeerartig-weinartig, haltbar bis tief in den Winter, gut für die Tafel, vortrefflich für die Küche. (Diel III, 37, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely.)

Punktirter Knackpepping.

Baum raschwüchsig, groß, flachkronig, früh- und reichtragend, von Oberdieck in „Anleitung zur Kenntniß des besten Obstes ꝛc." sehr zur Anpflanzung empfohlen. Frucht klein, bald höher, bald breiter, um die Kelchhöhle sternartige Falten, über die Schale mehrere flache Erhabenheiten; Schale glatt, strohgelb oder grünlich-weiß, in der Reife hoch-citronengelb, an der Sonnenseite charakteristisch braune Punkte in Form von Fleckchen und Sternen, kermesinroth eingefaßt; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, den Winter hindurch haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, B. 85, Oberdieck Anleit. S. 160, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Purpurapfel.

Baum raschwüchsig, groß, tragbar, empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, kugelförmig, oben platt gewölbt, um die Kelchhöhle sanfte Rippen, über den Bauch 6—8 flache Kanten, Stiel oft durch Fleischfortsatz verdrängt; Schale fein, blau beduftet, gelblich-grün, ringsum mit Purpur bekleidet, blässer an der Schattenseite, charakteristisch viele, im dunkeln Roth weißröthlich, im blassen Roth als gelbliche Sternchen; Fleisch grüngelblich-weiß, fein, markig, nicht sehr saftig, süß-weinsäuerlich, rosenartig, sanft duftend, haltbar bis zum Frühjahr, angenehm zum Rohgenuß, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 253, Dittrich I, 500.)

Purpurrother Winter-Cousinotte.

Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht klein, fast kugelförmig, merkliche rippenartige Erhabenheiten; Schale glatt, glänzend, strohweiß, in der Reife citronengelb, in der Sonne durchaus dunkel kermesinfarbig gestreift, dazwischen stark getuscht, im Roth einzelne braune Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-süß, zimmtartig; haltbar bis tief in den Winter, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel V, 30, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Pyrus Malus virginiana flore albo, fructu inodora.

(Virginischer Apfel mit wohlriechender weißer Blüthe und geruchloser Frucht.) Varietät von dem Virginischen Apfel mit rother Blüthe, blüht wohlriechend weiß; Frucht klein, länglich, fast walzenförmig, nach oben etwas gespitzt; Schale gelb, Sonnenseite größtentheils geröthet; nur als Zierbaum von Bedeutung. (Dittrich III, No. 131.)

Queening Crab, *Knight's*.

Ein Apfel für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 607.)

Quince-Apple.

(Pomme de Coigne, Pomme Coing, Englischer Winter-Quittenapfel, Quittenapfel, Birnapfel, Französische Quittenrenette, Englischer großer Winterquittenapfel.) Baum sehr raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, hoch-kugelförmig, flach gerippt; Schale zähe-geschmeidig, strohweiß, in der Reife citronengelb, selten an der Sonnenseite ein Anflug von erdartiger Röthe, oft zerstreuter hellbrauner Rost und schwärzliche Flecken, Punkte sehr fein, hellbraun; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, durch den Winter haltbar, für die Tafel 1. Rangs. (Couverchel Dict. und Traité des fruits, Jaume St. Hilaire, p. 438, Hort. Soc. Cat. No. 611; Diel XXI, 110 und II, 21, Dittrich I, 85, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Metzger S. 56, Hinkert ꝛc.) In seiner Anleitung zur Kenntn. u. Anpfl. des besten Obstes S. 176 nennt Oberdieck diesen Apfel identisch mit Cornely's früher gelber Herbstrenette, und dies erscheint um so wahrscheinlicher, da Cornely selbst im Niederrheinischen Obstgarten diesen Namen gar nicht mehr erwähnt.

Quittenförmiger Citronen-Apfel.

Ein großer, schöner, durch seine Form sehr interessanter Apfel; eine Rippe setzt sich bis 1 Zoll unter den Stiel fort und bildet da eine wahre Habichtsnase. Der Baum soll recht gut wachsen und gern tragen. Für den Haushalt 1. Rangs. (Lucas, Kernobstſ. Württ. S. 27.)

Raboulink.
Apfel roth, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum April, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 33.)

Rambouillet.
Frucht groß, platt, viel breiter als hoch, nach oben spitzzulaufend, weiß, an der Sonnenseite roth gestreift; Fleisch mild, weinsäuerlich, angenehm zum Rohgenuß und für den Haushalt, aber unbedeutend, weil er sehr bald mehlig wird. (Christ H.W.B. 76, Dittrich I, 502.) Kann doch nicht wohl die Goldgelbe Sommer-Renette sein?

Rambour gros.
(Großer Rambur, Pfundapfel, Gelber Tellerapfel, Tellerapfel, Riesen-Rambur.) Baum sehr raschwüchsig, sehr groß, sehr reichtragend, allgemein zu empfehlen. Frucht ungemein groß, platt, nach oben stumpf zugespitzt, fast immer an einer Seite niedriger, stark- oder sehr sanft gerippt; Schale feinfettig, hellgrünlich-gelb, in der Reife goldgelb, bald an der Sonnenseite, bald nur um die Stielwölbung roth leicht verwaschen, bald nur rothe Anflüge; viele feine, hellgraue Punkte, schwärzliche Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, locker, grobkörnig, saftreich, süß-weinsäuerlich, mehrere Monate haltbar, roh genießbar, vortrefflich für die Wirthschaft. (Zink, Christ, Diel III, 100, Oberdieck, Dittrich I, 200, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Rangé.
Apfel roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 616.) Unter No. 617 und No. 618 erscheinen noch ohne alle nähere Angabe verzeichnet: Faux Rangé (Falscher Rangé) und Vrai Rangé (Aechter Rangé.)

Red Norman.
(Rother Normann.) Apfel gelb, braunröthlich und roth, fast eiförmig, groß, bittersüß, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 496.)

Red Stire.
Apfel gestreift, rundlich, klein, ziemlich herb, haltbar bis zum Februar, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 800.)

Red Streak, *Moccas*.
(Streifling von Moccas?) Apfel gestreift, kugelförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 34.) Auf derselben Seite erscheinen noch ohne nähere Angaben:

Red Streak, Eaton. (Streifling von Eaton.)
Irish Red Streack. (Streifling aus Irland.)
Parson's Red Streak. (Streifling von Parson.)
Scotch Winter-Red Streak. (Schottischer Winterstreifling.)

Red sweet Pippin.
(Sweet Pippin, Moore's large red Winter-Sweeting, Large red Winter-Sweeting; Rother süßer Pepping, Süßer Pepping, Moore's großer rother Winter-Süßapfel, Großer rother Winter-Süßapfel.) Apfel roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum März, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 34.)

Reinette Anglo-Portugaise, *Gathoye*.
(Englisch-portugiesische Renette.) Der rühmlich bekannte Obstzüchter, Herr Gathoye zu Lüttich, befruchtete vor 12 Jahren die Blüthe einer Reinette de Portugal mit dem Pollen einer Grosse Reinette d'Angleterre (Große englische Reinette), die Befruchtung schlug an und brachte eine neue, höchst interessante Varietät hervor, welcher man den obigen Namen ertheilte. — Der Baum ist groß, schön gebaut, reichtragend. Die Knospe ist groß, stark, fest, bräunlich-roth, hat aber nicht so viel Flaum, wie bei der Grosse Reinette d'Angleterre. Die Blätter sind groß, 5 — 5¼ Zoll lang, breit, wellenförmig, groß gezähnt, stark gerippt, auf der oberen Fläche dunkelgrün, lang gestielt, Nebenblätter groß. Das Holz an den Zweigen ist grau, oft etwas röthlich, punktartig gefleckt. Die Frucht ist charakteristisch ausgezeichnet durch ein beständiges Schiefsein, d. h. durch ihre ganz ungewöhnliche Form zwischen Apfel und Birne. Sie hat eine Höhe von 3 — 3⅓ Zoll, einen Breite-Durchmesser von 2⅔ — 2¾ Zoll. Am Obertheile ist sie schief, breit-wellenförmig um den Kelch, dieser sitzt in einer großen trichterförmigen Höhle mit dicken Falten umgeben, die eine Färbungsnuance von Braun und Gelb zeigen; der Kelch ist groß, gehöhlt, regelmäßig. Der Stiel ist sehr kurz, eingesenkt in eine wenig tiefe Trichterhöhle, gewöhnlich zweiköpfig, an der Basis mit sehr großen Wellenformen umgeben. Die Schale ist grün, geht nach oben in Gelb und Braun über, ist gesprenkelt mit vielen kleinen runden, braunen oder schwarzen Punkten, in deren Mitte ein ebenfalls runder,

weißer Punkt sitzt. Diese Punkte liegen ziemlich weit auseinander; an einzelnen Früchten finden sich auch kleine, unregelmäßige Flecken. Das Fleisch ist weiß, ein wenig grünlich, oft stärker grün verwaschen, ziemlich fest, renettenartig erquickend säuerlich, sehr gut. Das Kernhaus ist groß, der Kern groß und lang. Dieser Apfel reift im November, eigentlich gegen Ende des Monats. Es ist eine sehr gute Tafelfrucht und alle bis jetzt nachgezogenen jungen Bäumchen geben Anzeichen bedeutender Tragbarkeit, die mit dem Alter noch zu wachsen verspricht. Schöne Exemplare davon sind bei Herrn Gathoye in Lüttich für 5 Franken zu haben. (La Belgique horticole.)

Reinette blanche.

(Reinette triomphante? Reinette franche? White Renet met Stippen; Weiße Renette, Aechte weiße französische Renette, Sternrenette, Grüner Tellerapfel, Goldgelbe Renette, Gelbe Renette, Astrakaner Borstorfer, Gelbe frühe Renette, Weiße Wachsrenette.) Baum mittelgroß, mit Hängeästen, prächtig in Blüthe und Frucht, früh- und reichtragend, für Obstgärten sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattgedrückt, nach oben spitzer als nach unten, um den Kelch feine Falten, kaum sichtbare Erhabenheiten über die Frucht; Schale sehr zart, platt, abgerieben glänzend, weißlich-strohgelb, in der Reife hellgelb, in der Sonne ein leichter Hauch von Röthe und röthlichbraune, an der Schattenseite graue, weißumringelte Punkte; Fleisch weiß, locker, körnig, saftreich, angenehm weinsüßlich, bis zum Sommer haltbar, gut für die Tafel, vortrefflich für die Küche. (Quintinye, Duhamel; Knoop; Manger, Mayer, Christ, Sickler, Diel I, 115, Oberdieck, Dittrich I, 246, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger rc.)

Reinette brodée.

(Reinette filée, Drap d'or, Reinette picotée, Pomme brodée; Hieroglyphen-Renette, Gestrickte Renette, Goldgestrickte Renette, Renette, Charakter-Renette, Griesel-Renette, Goldrenette, Netzrenette, Hammelteig rc.) Baum raschwüchsig, spät- aber reichtragend. Frucht klein, bald platt, bald hoch, um den Kelch feine Falten, über die Frucht oft sehr flache Erhabenheiten; Schale fein, gelblich-grün, in der Reife hellcitronengelb, um den Stiel grünlich, charakteristische feine, hellbraune, besonders um den Kelch oft gruppirte Punkte, und wie mit dem Pinsel gezeichnete schriftähnliche, hellbraune Figuren; Fleisch weiß, sehr fein, markig, saftreich, zuckerig-feinsäuerlich, gewürzhaft, im Winter sehr welkend, für Tafel, Küche und Weinbereitung sehr gut. (Christ, Diel VII, 144, Dittrich I, 223, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas rc.) Mit dieser, von den Franzosen eigentlich Pomme brodée genannten Renette, der meistens schon im October reifenden Reinette brodée, Drap d'or, Reinette picotée etc. scheint noch einiger Gallimathias unter den Pomologen obzuwalten, aus dem alle bisherigen Werke nicht heraushelfen können und andere umfassende Versuche und Erörterungen retten müssen.

Reinette calvillée.

(Reinette couleuvrée? Calvilleartige Renette.) Baum mittelgroß, in gutem Boden früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich zugespitzt, etwas breitgedrückt durch die ungleichen Rippen; Schale goldgelb, an der Sonnenseite mit einem schmalen röthlichen Streifen, Punkte an der Schattenseite fleckenähnlich, grau, an der Sonnenseite braun, oft auch graue Roststreifen; Fleisch gelblich, weich, sehr fein, saftreich, ohne alle Säure, gewürzhaft duftend; wenn spät gebrochen 4—5 Monate haltbar, 1. Rangs. (Merlet; Zink, Christ, Diel I, 130, Oberdieck, Dittrich I, 248, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.)

Reinette Carpentin.

(Reinette Carpendu, Reinette grise; Carpentin, Carpanter, Kleine graue Renette, Kleiner Rabau, Grauer Champagner, Champagnerrenette, Kleiner Lederapfel, Winterrabau, Rabau, Fenchelrenette, Curbander-Renette, Graue Renette, Kleiner Rambur, Kleine Renette, Grauer Kurzstiel, Grauer Karpanter, Kleine Lederrenette, Graue kleine deutsche Renette, Rauhgast, Kleine graue Weinrenette.) Lucas beschreibt also: „Ein kleiner, selten mittelgroßer, sehr schöner, mit einem eigenthümlich goldartig glänzenden Rost überzogener Lederapfel; die Sonnenseite glänzend lackroth gestreift und verwaschen; charakteristisch langgestielt; Fleisch rein weiß, sehr saftreich, von einem entschiedenen angenehmen Weingeschmack und eigenthümlichen Gewürz. Der Baum wird ziemlich groß, bildet eine flattrige lichte Krone, und trägt außerordentlich voll und reichlich; er kommt auch in rauhen Lagen gut fort und ist nicht empfindlich in der Blüthe. Zu Obstwein

einer der vorzüglichsten Aepfel." (Hort. Soc. Cat. p. 55; Christ H.W.B. 82, Sickler, Diel I, 174, Dittrich I, 396, Metzger, v. Aehrenthal, Lucas, Cornely &c.) Zu vergleichen Deutsche graue Renette und Reinette Courtpendu gris; denn hierin herrscht offenbar noch Dunkel.

Reinette d'Ananas.

(Ananas-Renette, Goldrenette.) Baum raschwüchsig, reichtragend; sehr schön für Pyramide und Hochstamm. Frucht mittelgroß, hoch, öfters breit abgestumpft kegelförmig, in der Kelchhöhle sehr feine Falten; Schale glatt, strohgelb, in der Reife goldgelb, zahlreiche, oft sternförmige Punkte; Fleisch gelblich, sehr fein, abknackend, äußerst saftreich, erhaben weinig-zuckerig, haltbar bis tief in das Frühjahr, 1. Rangs. (Diel IV, 55, Oberdieck, Dittrich I, 241, Sickler, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely, Lucas &c.)

Reinette de Bretagne.

(Bretagner Renette.) Frucht mittelgroß, breitgedrückt, nach oben etwas verjüngt, gleichhoch und breit, Stielhöhle grau berostet; Schale rauh, theils hellroth, theils goldgelb, an der Sonnenseite schön dunkelroth gestreift, Punkte im Rothen gelb, im Gelben grau; Fleisch gelblich-weiß, fein, ziemlich fest, abknackend, saftig, mehr süß als weinartig, gewürzhaft, haltbar bis zum Neujahr, gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 34, Christ H.W.B. 80, Dittrich I, 399.)

Reinette De Geer, *van Mons.*

(De Geers Renette.) Frucht mittelgroß, plattrund, viel breiter als hoch, Stielhöhle selten berostet; Schale citronengelb, oft mit fleckenartigen Rostanflügen, Punkte auf der Sonnenseite; Fleisch sehr fein, fest, saftreich, an Geschmack dem Goldpepping ähnlich, haltbar durch den Winter, trefflich für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 668, Diel Syst. Verz. No. 560, Dittrich I, 245, Oberdieck, v. Aehrenthal &c.)

Reinette de Madère.

Noch unbeschrieben, in Belgien ganz neu eingeführt. (la Belgique horticole.)

Reinette de Montfort.

(Renette v. Montfort, Graue Renette von Montfort.) Baum starkwüchsig, Krone halbkugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale etwas rauh, hellgrün, in der Reife hellgelb, oft ganz mit feinem, zimmtfarbigen Rost überzogen, Punkte weißgrau; Fleisch weiß, sehr fein, markig, saftvoll, weinartig-süß, gewürzhaft, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel und Haushalt. (Cat. v. Herrenhausen, Diel IX, 126, Dittrich I, 400, Hinkert &c.)

Reinette d'Erkenstein.

(Renette von Erkenstein.) Apfel gelb und bräunlich-roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 35.)

Reinette des bergers.

(Schäfer-Renette.) Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Reinette de St. Laurent.

(Sanct Lorenz-Renette.) Frucht mittelgroß, von schöner Form und lebhafter Färbung, sehr angenehm süß, von köstlichem Geschmack, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Jaume Saint-Hilaire Flore et Pomone française, p. 440, Couverchel, Traité des fruits tant indigènes qu'exotiques, ou Dictionnaire carpologique etc. No. 28; Dittrich III, No. 145.)

Reinette d'Espagne.

(Reinette blanche d'Espagne; Fall Pippin, Cobbet's Fall Pippin, Large Fall Pippin; Weiße Spanische Renette, Herbst Pepping von Cobbet, Großer Herbst-Pepping, Gelbe spanische Renette, Spanische Renette.) Baum sehr raschwüchsig, groß, kugelkronig, für Pyramide und Hochstamm, spät sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig, zuweilen länglich abgestumpft, calvilleartig gerippt; Schale glatt, blaßgelb, in der Reife hoch-citronengelb, viele kleine und große sternförmige Punkte; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, abknackend, markig, saftreich, erhaben zuckerig-weinartig, gewürzhaft, haltbar bis zu Winters Ende, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IV, 82, Oberdieck, Dittrich I, 275, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely, Lucas &c.) Der Hort. Soc. Cat. No. 636 beschreibt sie also: Baum dem Krebs unterworfen; Apfel blaßgrün und roth, rundlich-plattrund, groß (eine der größten), haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, 1. Rangs.

Reinette Fox, *van Mons.*

(Grauwe Fos-Renet; Graue Kelch-Renette, Fox-Renette.) Baum raschwüchsig, Krone gewölbt, früh- und reichtragend. Frucht etwas klein, bald länglich, bald kugelförmig; charakteristisch tiefe Kelchhöhle, bald mit flachen, bald mit calvilleartigen Rippen besetzt, die Frucht flach und breit gerippt, in der Rundung ver-

schoben; Schale fettig, strohweiß, in der Reife citronengelb, in der Sonne durchaus mit dunkelm Purpurroth, an der Schattenseite etwas heller und streifenartig, verwaschen; Fleisch weiß, innen roth geadert, fein, markig, nicht sehr saftreich, süß, zimmtartig gewürzhaft, haltbar bis zum Winter, gut für Tafel und Küche, an manchen Orten 1. Rangs. (Diel II, B. 118 und V, 141, Oberdieck, Dittrich I, 338, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.) Die Identität der von Diel V, 141 Graue Kelch-Renette und B. II, 118 Reinette Fox, *van Mons* genannten Frucht ist von Vielen anerkannt, von Andern bestritten. Merkwürdigerweise enthält der Hort. Soc. Cat. zwar einen Fox Whelb, aber keinen Fox Renet.

Reinette Gay.

(Gay's Herbstrenette.) Frucht ziemlich groß, mehr breit als hoch, Stielhöhle mit Fleischwulst und etwas Rostfarbe; Schale grünlichgelb, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite Karminfleckchen, an der Sonnenseite Punkte bemerkbar; Fleisch fein, saftreich, weinsäuerlich-süß, alantartig gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 553, Dittrich I, 230, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely ꝛc.)

Reinette grise.

(Reinette grise extra, Belle fille; Graue Renette, Prager, Schönes Mädchen.) Apfel gelb und braunröthlich, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 663.)

Reinette grise de Hollande.

(Reinette du Havre, Reinette de Hongrie; Graue holländische Renette, Renette von Havre, Ungarische Renette.) Apfel braunröthlich sehr dick überzogen, rundlich, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 36.)

Reinette grise de Metz.

(Graue Metzer Renette.) Apfel röthlichbraun, rundlich, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 36.)

Reinette Muscatellier.

(Muskateller-Renette.) Baum reichtragend; Frucht mittelgroß, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) — Vergleiche damit die Muskatrenette, Reinette musquée.

Reinette musquée.

(Muskat-Renette, Muskateller-Renette, Margil, Renette, Rabanapfel, Rother Maiapfel.) Baum auch für rauhere Gegenden, mittelgroß, flachkronig, für alle Formen passend, am besten auf Wildling, früh- und reichtragend, verdient überall Anpflanzung. Frucht mittelgroß, nach oben stumpfspitz, um die Stielwölbung breit und flach, um den Kelch feine Rippen, oft auch feine Fleischwärzchen, fein gerippt; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife trüb-citronengelb, ringsum mit kurzabgesetzten Kermesinstreifen, in der Sonne dazu roth getuscht, darin grünliche Punkte, oft Rostflecken und um den Kelch Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, fein, etwas rauschend, körnig, saftreich, zuckerig, muskat- und fenchelartig gewürzhaft, wenn spät gepflückt bis in den Sommer haltbar, für Tafel, Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Christ, Sickler, Diel III, 169, Oberdieck, Dittrich I, 323, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely ꝛc.) Ueber die von Oberdieck angegebene Identität mit Margil ist noch zu entscheiden.

Reinette noire.

(Schwarze Renette?) Frucht groß, hochaussehend, nach oben etwas verjüngt, gleichbreit wie hoch, um die Kelchhöhle feine Fältchen, über den Bauch flache Erhabenheiten, in der Stielhöhle und auf der Stielwölbung hellgrauer, sternförmiger Rost; Schale um den Kelch dunkelgrün, übrigens mit schwärzlichem Rost bedeckt, durch welches das Grün stellenweise streifenartig schimmert, Punkte wenige, hellbraun, zuweilen vertiefte schwärzliche Rostflecken; Fleisch grünlich-gelb, markig, weinsäuerlich, nicht lange haltbar. (Dittrich I, 522.) Siehe Anmerkung zu Reinette tulipée.

Reinette picotée.

(Getüpfelte Renette, Picotirte Renette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, auch in der Form der Carmeliter-Renette ähnlich, um die Kelchhöhle viele feine, kaum bemerkbar flach über den Bauch fortlaufende Rippen, oft in der häufig rostfarbigen Stielhöhle ein starker Fleischwulst; Schale fein, hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne rundum, vorzüglich um die Stielwölbung, mit kurzen, abgesetzten, sanften Kermesinstreifen, dazwischen leicht getuscht oder punktirt, wahre Punkte fein, bräunlich, im Rothen mit gelblichen, im Gelben mit grünen Ringen umgeben, oft schwarzbräunliche Anflüge von Rostfiguren; Fleisch gelblich-weiß, fest, sehr fein, saftreich, erhaben fein-weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, schwach duftend, haltbar bis zum

Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt, mit der Reinette brodée, Reinette des Carmes etc. wohl zu vergleichen. (Diel VII, 173.)

Reinette plate.

(Reinette oignoniforme; Zwiebel-Borstorfer, Zwiebelapfel, Käseapfel, Frankfurter Borsdorfer, Käse-Renette, Borsdorfer, Pomeranzenapfel, Champagner-Renette, Küchlebrätlesapfel, Fleiner, Hammeldinger, Süße Renette, Sternborsdorfer.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, sehr platt, um den Kelch feine Falten; Schale fein, gelb, an der Sonnenseite schön roth verwaschen, Punkte stark, hellbraun, Kelch und Stiel mit Rost umgeben, oft Warzen; Fleisch weiß, fest, feinkörnig, süßfeinsäuerlich, von eigenthümlichem Gewürz, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel, Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Christ, Sickler, Zink, Diel V, 152, Oberdieck, Dittrich I, 330, Gräßer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas ꝛc.)

Reinette plate de Champagne.

(Platte Champagner Renette, Champagner Renette, Loskrieger, Glasapfel, Glas-Renette, Kapuzinerapfel, Herrenapfel, Fürstlicher Tafelapfel.) Baum nicht groß, äußerst reichtragend, für alle Obstanlagen sehr zu empfehlen. Frucht 3 Zoll breit, 2 Zoll hoch, regelmäßig platt, Kelch sehr lang, spitzblätterig stehend, grün, in der Kelchhöhle und über den Bauch flache, rippenartige, oft die Rundung verschiedende Erhabenheiten; Schale fein, beduftet, hell-strohgelb mit grünlichem Schiller, in der Reife blaß-citronengelb, oft um den Kelch, oft an dem Bauch, oft um die Stielwölbung Anflug von Rosenroth, oft nur solche Punkte, viele feine grüne oder gelbliche Fleckchen, in der Stielhöhle feiner, gelbgrauer strahlenförmiger Rost; Fleisch weiß, mit grüner Ader um das Kernhaus, fein, markig, saftreich, zuckerig-fein-weinsäuerlich, rosenartig, wenn möglichst spät gebrochen, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel, Haushalt, Markt und Weinbereitung vorzüglich. (Diel III, 122, Oberdieck, Christ H.W.B. 83, v. Aehrenthal, Dittrich I, 247, Lucas, Cornely ꝛc.) Zwischen diesem Apfel und dem Loskrieger herrschen auch noch schwer zu lösende Zweifel.

Reinette plate double.

(Doppelter Zwiebelapfel.) Baum sehr stark, mit gerade aufstehenden Aesten, reichtragend; Frucht noch einmal so groß, als der gewöhnliche Zwiebelborsdorfer, von weniger festem Fleisch und minder gutem Geschmack. (Christ H.W.B. 119.) Schon Dittrich I, 331 vermuthet die Identität dieses Apfels mit dem gewöhnlichen Zwiebelborsdorfer. Anderer Standort und Boden bringen ja häufig dergleichen Alterationen an den Früchten hervor. Indessen bleibt diese Frage noch eine offene, da eine bestimmte Entscheidung darüber noch mangelt.

Reinette rayée.

(Gestreifte Renette.) Baum mittelgroß, plattkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich-stumpfkegelförmig, um die Kelchhöhle feine Fältchen; Schale in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite geröthet, vielfach dunkler gestreift, viele feine Punkte; Fleisch weiß, fest, abknackend, saftreich, süßweinig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 86, Sickler XII, 201, Dittrich I, 322.)

Reinette Romarin.

(Rosmarin-Renette.) Baum raschwüchsig, an warmem Stand und in gutem Boden früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, kugelförmig, nach oben stumpf-zugespitzt, um die Kelchhöhle und deren Rundung verschiedend sehr oft 4—5 höckerartige Rippen, selten flache Erhabenheiten über die Frucht, der Stiel ist nur ein starker Fleischbutz; Schale sehr fein, hellgrün, in der Reife gelblich-grün, an der Sonnenseite trüb- und blaßroth abgesetzt gestreift, dazwischen abgesetzt getuscht, Punkte im Rothen roth, selten feine Rostanflüge; Fleisch schneeweiß, glänzend, fein, weich, saftreich, süßweinsäuerlich, haltbar bis Neujahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, 127, Oberdieck, Dittrich I, 339, v. Aehrenthal, Gräßer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Reinette rouellée.

(Pomme de Roueller; Scheiben-Renette, Rouellersapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, breitkronig, früh- und reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, plattrund-kugelförmig, um die Kelchwölbung einige feine Falten; Schale fein, blaß gelblich-hellgrün, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne mehrere, nicht sehr deutliche kurze Kermesinstreifen, dazwischen getuscht und punktirt, im Gelben braune Punkte, hellbräunliche Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, ziemlich fein, markig, saftreich, süß-weinartig, gewürzhaft, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel und Küche, 1.

Rangs. (Hortus Reichertianus, Diel IX, 93, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Rob Roy.

Apfel blaß-grün und roth, rundlich, mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 712.)

Reinette triomphante.

(Parmaine d'or? Reinette d'Orléans? Triumphrenette, Siegende Renette, Donauers Pepping-Parmäne? Kleine Kasseler Renette, Doppelte Gold-Renette, Renette von Orleans, Neuyorker-Renette rc.) Baum mittelgroß, in gutem Boden und warmem Stand sehr reichtragend. Beschreibung der Frucht siehe Reinette d'Orléans, da Oberdieck, Lucas rc. beide für identisch erklären. (Christ H.W.B. 94, Diel I, 178, Dittrich I, 420, Oberdieck, v. Aehrenthal, Metzger, Lucas, Cornely rc.)

Renet van de Loos, Niers.

(Van de Loos Renette von Niers.) Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, in Form und Größe einem starken Edlen Winterborstorfer ähnlich, aber etwas höher, mit perlenförmigen, feinen Rippen um die Kelchhöhle und sehr sanfter Rippung über die ganze Frucht; Schale zart, gelblich-grün, in der Reife hell-citronengelb, an der Sonnenseite mehr oder minder stark mit trübem Roth verwaschen und um die Stielwölbung gestreift, Punkte braun, Rostflecken schwarzbraun; Fleisch weiß, oft hellgrün geadert, sehr fein, markig, saftreich, süßweinsäuerlich, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XXI, 131, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Renet van Haarlem.

(Harlemer Renette, Weiße Antillische Renette, [nach Cornely] Weiße Antillische Winter-Renette.) Baum raschwüchsig, groß, auch als Hochstamm früh- und reichtragend. Frucht groß und sehr groß, platt, dabei oft ein wenig kugelförmig, oft auch unregelmäßig auf einer Seite höher, um die Kelchhöhle oft höckerige Beulen, breit und ziemlich hoch gerippt; Schale dünn, hellgrün, in der Reife hellgelb, in der Sonne ein leichter Anflug von bräunlicher Röthe, durchaus mit vielen hellbraunen Punkten besetzt, in der Stielhöhle Rost, oft auch sonst Rostflecken und Rostanflüge; Fleisch weißlich-gelb, fein, weich, markig, saftreich, weinartig-süß, spät gepflückt bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel II, 64, Oberdieck, v. Aehrenthal, Dittrich I, 226, Hinkert, Cornely.) — Ein wahrer Zankapfel unter den Pomologen, worüber die Acten noch bei weitem nicht geschlossen sind. Man vergleiche damit die Reinette de Paris, die Weiße Antillische Renette (Diels Aergerniß), die Pariser Rambur-Renette rc.

Renet van Middelburg.

(Renette von Middelburg, Middelburger Renette, Goldrenette.) Baum sehr raschwüchsig, groß, kugelkronig, reichtragend, gut für Nieder- und Hochstamm. Frucht mittelgroß, kugelförmig oder wie ein abgestumpfter Kegel, mit dem Bauch um die Stielwölbung, ganz glatt; Schale zart, geschmeidig, gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne ein leichter Anflug von erdartigem Roth, oft goldfarbig, Punkte stark, hellbraun, oft Rostanflüge und Warzen; Fleisch sehr weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, erhaben weinartig zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel XXI, 94, Oberdieck, Dittrich I, 250, Grätzer Baumschule, von Aehrenthal, Hinkert, Cornely rc.)

Rheinischer Krummstiel.

Baum starkwüchsig, groß, kugelkronig, früh- und reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht groß, gewöhnlich etwas hoch oder kugelförmig, bald fein, bald stark gerippt; Schale glatt, strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kurz gestreift und stark getuscht, Schattenfrüchte oft ringsum kermesinroth gestreift; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, bis ins Frühjahr haltbar, trefflich für die Wirthschaft. (Diel V, 12, v. Aehrenthal, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.)

Rheinischer Naberling.

Baum sehr groß, auch in unseren Gegenden sehr reichtragend. Frucht groß, platt, oft an einer Seite höher, um die Kelchhöhle feine Rippchen, oft auch über den Bauch die Rundung verschiebend; Schale blaßgelb-grünlich, in der Reife hellgrün, an der Sonnenseite abgesetzt trübroth gestreift, dazwischen punktirt oder verwaschen; Fleisch weiß, körnig, locker, nicht saftreich, süßlich, bis zum Sommer haltbar, für Küche und Haushalt sehr gut. (Diel I, 195, Hinkert, Cornely rc.)

Romaine blanche.

(Weißer Römischer Apfel.) Baum für einen gedeckten, warmen Standort. Apfel blaß-

gelb, länglich, mittelgroß, haltbar bis zum März, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 38.)

Roman Stem.

Apfel gelb, bräunlich-roth und roth, fast eiförmig, klein, haltbar bis zum Januar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 716.)

Romril.

Baum sehr reichtragend. Apfel blaßgelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum März, für Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 717.)

Roode Hollandse Bellefleur.

(Knoop's Pomme Madame? Knoop's ronde Bellefleur? Rother Holländischer Bellefleur.) Baum raschwüchsig, Krone rund und plattgedrückt, als Hochstamm sehr tragbar, 8 Tage später als andere Aepfel blühend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß oder groß, plattrund stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten, über die Frucht unbedeutende Erhabenheiten, Stiel oft nur ein Fleischbutz, Schale zart, glatt, gelblich hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne kermesinfarbig gestreift, dazwischen verwaschen, Rostanflüge selten; Fleisch weiß, um das Kernhaus roth geadert, fein, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, himbeerartig gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Cat. von Paul Meerbeck, Diel X, 153, Oberdieck, Dittrich I, 336, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas, Cornely 2c.)

Roode Kruid-Renet.

(Kruid-Renet; Rothe gestreifte Gewürzrenette.) Baum langsam wachsend, mittelgroß, früh- und reichtragend, auch sehr hübsch als Zwerg, empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, hochgebaut, abgestumpft, fast ganz kegelförmig, um die Kelchhöhle flache Erhabenheiten, in der Stielhöhle Rostfarbe; Schale sehr glatt, abgerieben glänzend, in der Sonne rundum kermesinroth kurzgestreift, an der Schattenseite nur wie trüb getuscht, an der Sonnenseite zwischen den Streifen stark verwaschen, Punkte im Rothen gelblich; Fleisch gelblich-weiß, fein, locker, nicht übersaftig, erhaben weinartig zuckerig, gewürzhaft, schwach duftend, 6—8 Wochen haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel IX, 100.)

Roode-Pepping.

(Rother Pepping.) Baum starkwüchsig, ziemlich groß, sehr reichtragend. Frucht etwas größer als der Rothe süße Hiesenapfel, sonst an Form und Farbe ihm ähnlich, oft nicht sehr kantig: bald ganz dunkel- oder braunroth, bald breit und blaßgestreift, oft an der Schattenseite mehr oder minder gelblich; Fleisch mild, sehr saftreich, gewürzhaft, für Tafel und Küche sehr gut. (Knoop zu T. VI.)

Rose de China.

(Chinesische Rose.) Apfel grün, gelb und roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 718.)

Ross Nonpareil.

(Sondergleichen von Roß.) Baum sehr hart, reichtragend. Frucht mittelgroß, rundlich, von richtiger Nonpareilform; Kelch klein; Stiel kurz, tief eingesetzt; Farbe grünlich-gelb, an der Sonnenseite bräunlich-roth, roth gefleckt; Fleisch weiß, von reichem Geschmack und lieblichem Duft, bis in den April haltbar. Ein trefflicher Irländischer Apfel. (Pom. Mag.; Hort. Trans.; Lindley's Guide; M'Intosh, 405; Dittrich III, 87.)

Rothe Bastard-Renette.

Baum raschwüchsig, ziemlich groß, reichtragend, für den Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht groß, plattrund, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Rippchen, oft über den Bauch die Rundung ungleich machende flache Erhabenheiten; Schale sehr fein, glatt, grüngelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne und um die Stielwölbung blutroth verwaschen, oft flammenartig, Punkte im Gelben röthlich, oft in der Stielhöhle feiner Rost; Fleisch weiß, sehr fein, markig, ziemlich saftreich, erhaben-süß-weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar durch den ganzen Winter, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI, 141, Oberdieck, Lucas 2c.)

Rother Augustiner.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, Krone flachgewölbt, reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht groß, fast kugelförmig, mehr oder minder flach gerippt; Schale glatt, fein, hell strohweiß, in der Reife hellgelb, freihängende Früchte oft durchaus blaßroth marmorirt und gestreift, an der Sonnenseite mit Kermesin rein verwaschen; Fleisch weiß, ziemlich fest, fein, saftvoll, weinartig-süß, gewürzhaft, über Winter haltbar, für Tafel und Wirthschaft, 1. Rangs. (Diel X, 13, Grätzer Baumschule, Hinkert 2c.)

Rother Bietigheimer.

Apfel gestreift, rundlich, groß und sehr groß,

haltbar bis zum März, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 722.) Ist jedenfalls ein anderer als der in deutschen Werken als synonym mit dem Rothen Stettiner aufgeführte, der hier unter Hort. Soc. Cat. No. 721 als Rostocker vorkommt.

Rother Borsdorfer.

Baum sehr rasch- und starkwüchsig, sehr groß, spätblühend, jährlich reich- und sehr reichtragend, überall, auch in rauheren Geländen, zu empfehlen. Frucht klein, platt, selten kugelförmig zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Rippen, oft kantartig gerippt; Schale fein, grüngelblich, in der Reife gelb, wie schmutzig, in der Sonne dunkel, zuweilen etwas schmutzig kermesinroth, mit sehr leichten abgesetzten Streifen, oft darin einen dunkleren Bandstreifen und wenige weißgrauliche Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, zuckerig, renettenartig gewürzhaft, wohlriechend, fast 1 Jahr haltbar, für Tafel, Küche, Weinbereitung 2c., 1. Rangs. (Christ, Sickler, Diel I, 153, Oberdieck, Dittrich I, 332, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas 2c.)

Rother Markapfel.

Baum raschwüchsig, groß, Krone breitgewölbt, tragbar. Frucht groß, etwas platt kugelförmig, eine Seite etwas niedriger; Schale fein, geschmeidig, gelb, in der Sonne mit Hellblutroth verwaschen, darin Streifenanlagen, die erst nach der Schattenseite hin deutlicher werden, im Rothen wenige weißgraue Punkte, kleine Rostflecken, um den Kelch Rostanflüge; Fleisch weiß-gelblich, sehr locker, sehr markig, saftreich, fein-zuckerig-rosenartig, bis Weihnachten haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VI, 49, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Rother Matapfel.

„Prachtvoller, großer, sehr haltbarer Apfel, saftreich und recht schätzbar für Tafel und Wirthschaft. Der Baum trägt mittelmäßig." (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 115.)

Rother Special-Apfel.

(Superintendenten-Apfel.) Baum raschwüchsig, breitkronig, früh- und reichtragend, als Hochstamm sehr empfehlenswerth. Frucht groß, plattrund, oben und unten ziemlich gleich, um die tiefe Kelchhöhle charakteristisch viele, schöne Rippchen, über die Frucht oft kaum bemerkbar fortlaufend; Schale fein beduftet, hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne ganz besetzt mit dunkeln Kermesinstreifen und dazwischen stark getuscht, in der Sonne meistens ringsum kermesinroth abgesetzt gestreift und dazwischen stark punktirt, so daß nur an der blässeren Schattenseite das Gelb durchschimmert, um die Stielhöhle feiner, grauer Rost, meistens sternförmig über den Bauch verbreitet. Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, süßweinsäuerlich, gewürzhaft, bis gegen das Frühjahr haltbar, gut für die Tafel, vortrefflich für die Wirthschaft. (Diel VI, 160, Oberdieck, Dittrich I, 319, Hinkert, Lucas, Cornely 2c.)

Rothe Schafsnase.

Baum groß, gewölbte Krone, sehr reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, hoch walzenförmig, bisweilen calvilleförmig, oft eine Seite niedriger und in der Rundung uneben, um die tiefe und weite Kelchhöhle Rippen, über den Bauch starke Kanten; Schale abgerieben glänzend, trüb gelb, rundum mit Roth überhaucht, an der Sonnenseite blutroth verwaschen, an Schattenfrüchten breitstreifig, überall weißgraue Punkte, oft Rostflecken und flache Warzen, um den Stiel roth, oder grün mit feinen Streifen, oder rostfarbig; Fleisch grünlich-weiß, etwas locker, ziemlich feinkörnig, nicht sehr saftig, süß-säuerlich, haltbar durch den ganzen Winter, gut zum Rohgenuß, sehr gut für Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 101, Dittrich I, 57, Diel III, 34.)

Rothe süße Winterrenette.

(Rothe Renette.) Baum starkwüchsig, groß, Krone halbkugelförmig, früh- und sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, bald platt, bald kugelförmig, unregelmäßig verschoben durch flache, breite Erhabenheiten; Schale glatt, hellgrün, in der Reife citronengelb, bei Sonnenfrüchten durchaus mit Blutroth verwaschen, wobei nur um die Kelchwölbung das Gelbe sichtbar bleibt, Punkte fein, gelblich, in der Stielhöhle schwarzer Rost; Fleisch schneeweiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, rein zuckerig-süß, haltbar bis ins Frühjahr, einer der trefflichsten Süßäpfel. (Diel XII, 145, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Rothgestreifter Pelz-Rabau.

(Christ's Ananas-Apfel? Pomme d'Ananas?) Baum starkwüchsig, groß, hoch, flachkronig, ungemein reichtragend. Frucht mittelgroß oder klein, hochgebaut, oft länglich, oben flach abgestumpft, um die Kelchhöhle und über den Bauch, oft die Form entstellende, mitunter beulenartige Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft eine Fleischwulst, stets ein rauher Rost;

Schale oft etwas rauh, matt hellgrün, in der Reife gelb, an der Sonnenseite und um die Stielwölbung mit Erdröthe flammenartig überzogen, Punkte überall in Form hellbrauner Sternchen und Fleckchen, oft Anflüge von Rost; Fleisch grünlich-weiß, sehr fein, markig, ziemlich fest, fein süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den Winter, gut zum Rohessen, sehr gut für den Haushalt. (Diel IX, 107, v. Aehrenthal ꝛc.)

Rouleau.

(Rothe Walze.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht groß, walzenförmig, unten sehr platt, oft um die tiefe Kelchhöhle und über den Bauch feine und stumpfkantige Rippen, Stiel seitwärts mit Fleischfortsatz; Schale beduftet, grün, in der Reife trübgelb, in der Sonne mit schwärzlich schillerndem Karmin verwaschen, darin klein, kurz abgesetzt, dunkler gestreift, Punkte fein, gelblich; Fleisch gelblich, locker, grobkörnig, saftreich, süß-weinsäuerlich, schwach duftend, nicht lange haltbar, gut für die Küche, wahrscheinlich auch zu Wein. (Diel IV, 33, v. Aehrenthal, Lucas.)

Round Head.

(Rundkopf.) Apfel grün, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 724.)

Round Winter Nonesuch.

(Runder Winter-Sondergleichen.) Baum reichtragend. Apfel gestreift, rund, groß, haltbar bis zum April, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 491.)

Royal Devon.

(Königlicher Devon.) Ein etwas bitterer Apfel, blaß-gelb, gestreift, rundlich, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 38.)

Royal Nonpareil.

(Königlicher Sondergleichen.) Apfel grün und roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 27.)

Royal Pearmain.

(Parmaine Royale, Merveille? Dubbelde Parmain? Englische Königsparmäne, Königsparmäne, Herbst-Königsparmäne.) Baum mittelgroß, Krone fast eiförmig, früh- und reichtragend. Frucht groß, fast kugelförmig, oft hochgebaut, sehr flach gerippt und oft in der Rundung verschoben; Schale zart, hellgrün, in der Reife gelb mit grünem Schimmer, an der Sonnenseite etwas undeutlich gestreift, dazwischen leicht punktirt, die wahren Punkte zahlreich, oft sternförmig, oft als schwarze Fleckchen an der Sonnenseite auffallend roth umkreist, über die Stielwölbung oft strahlenförmig brauner Rost; Fleisch grün-gelblich-weiß, sehr fein, fest, markig, sehr saftreich, weinartig, stark gewürzhaft, durch den Winter haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Knoop; Christ, Diel XII, 132, Oberdieck, Dittrich I, 324, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas.) Oberdieck und Lucas empfehlen diese Renette vorzüglich.

Royal Ren'net.

(Reinette royale, R. du roi; Königs-Renette.) Frucht groß, länglich; Kelch groß und offen; Stiel sehr kurz; Farbe gelb, mit einigen dunkleren Stellen gesprenkelt, an der Sonnenseite schön roth gestreift; Fleisch blaßgelb, vortrefflich, haltbar bis in den Mai. (Hort. Trans.; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 404.) Auch in England klagen die Pomologen darüber, daß bei Renetten, Parmänen, Peppingen ꝛc. mit dem Beiwort „Königs oder Königlich" so willkürlich und freigebig verfahren werde, daß man zu einer reinen Uebersicht und Sichtung kaum mehr gelangen könne. Wahrscheinlich ist diese Renette mit etwas anderen Beschreibungen bereits in deutschen Werken enthalten; dennoch führe ich sie hier an, weil es mir besser dünkt, etwas doppelt als gar nicht angeführt zu haben. (Vergl. bei Diel I, 125 die Reinette royale; Dittrich I, 297 u. I, No. 441; Lucas S. 67 u. 107; Oberdieck Königs- und Königliche Renette ꝛc.)

Royal Russet.

(Leathescoat; Reinette du Canada grise, Reinette du Canade plate, Passe Pomme du Canada; Königlicher rothbrauner Apfel, Graue Kanadische Renette, Lederhaut, Lederapfel, Platte Canada-Renette, Königlicher Russet, Königs-Rußling.) Frucht groß; Kelch sehr klein, länglich; Stiel sehr kurz, tief eingesetzt; Farbe gelblich-grün, mit Braunröthlich bedeckt. Fleisch grünlich weiß; Geschmack leicht aromatisch. — Bei den Rußlingen herrscht noch große Verwirrung in den Englischen Gärtnereien, so werden z. B. unter diesem Namen mehrere andere Varietäten verkauft. (Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Miller; Hort. Soc. Cat. No. 749; Lindley; Forsyth; Rogers; M'Intosh p. 406; Christ, Dittrich I, 540.) Daß dagegen Dittrich die Frucht rund und roth mit Braunroth gestreift nennt, darf nicht irre führen, da solche Beschrei-

bungen von Verschiedenen immer verschieden ausfallen werden.

Runder Herbst-Rosenapfel.

(Rothhäutiger.) Ein guter, haltbarer und schöner Herbst- und Winterapfel für Tafel und Wirthschaft. (Lucas, Kernobstf. Württ. S. 44.)

Saffran-Renette.

Baum raschwüchsig, sehr reichtragend, dem Landwirthe bestens zu empfehlen. Frucht mittelgroß, hoch-breitstumpf-zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch beulenartige Erhabenheiten, Stielhöhle mit angesprengtem Rost; Schale goldgelb, an der Sonnenseite, oft fast ringsum, saffranroth kurz gestreift, dazwischen sanft getuscht, Punkte weißlich; Fleisch haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt, ausgezeichnet für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 693, Dittrich I, 329, Lucas ꝛc.)

Sanct John's Nonpareil.

(Sondergleichen von St. Johann.) Apfel gelb, grün und braun, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 481.)

Sandys's Russet.

(Röthling von Sandys.) Apfel röthlich-braun, plattrund, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 39.)

Sauge, de.

Ein bittersüßer Apfel: gelb, braun und roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum März, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 770.)

Saurer Holländer.

(Spitzapfel.) Baum sehr groß, fast jährlich reichtragend. Frucht mittelgroß, kegelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte Rippen; Schale fein, geschmeidig, hellgrün oder grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite vom Stiel herauf leicht bräunlich-roth verwaschen, darin viele gelbliche Punkte, oft roth geringelt, auf der Schattenseite viele gelbe Fleckchen; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, feinsäuerlich, schwach gewürzhaft, den ganzen Winter hindurch haltbar, sehr gut für Haushalt und Markt. (Diel II, 172, v. Aehrenthal ꝛc.)

Saurer Rheinapfel.

Vorzüglich für Weinbereitung, haltbar bis zum Mai. Bei keinem deutschen Pomologen fand ich diesen Namen. (Hort. Soc. Cat. p. 37.)

Scarlet Leadington.

(Scharlachrother Leadington.) Apfel roth, länglich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 404.)

Scarlet Weeper.

(Scharlachrother Trauerapfel.) Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, für die Tafel, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 40.)

Schaltrauch Alma.

(Schaltrauchs Apfel.) Frucht mittelgroß, flachrund, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch breite Rippen; Schale glatt, hellgelb, großentheils hellroth verwaschen, darin, besonders rings um den Stiel dunkler gestreift, Punkte nur im Rothen, in der Stielhöhle bisweilen Rost; Fleisch fein, saftreich, schwach-weinartig-süß, gewürzhaft, veilchenartig duftend, bis in den Winter haltbar, trefflich für die Tafel. (Diel Syst. Verz. No. 520, Dittrich I, 82, v. Aehrenthal ꝛc.)

Schicks rheinischer Landapfel.

Baum groß, sehr reichtragend, dem Landwirthe empfehlenswerth. Frucht groß, bald hoch, bald kugelförmig und calvilleartig, dem weißen Winter-Calville sehr ähnlich; Schale fettig, grünlich-gelb, in der Reife hoch-citronengelb, an der Sonnenseite erdröthlich angehaucht, Punkte fein, braun, Stielwölbung mit strahlenförmigem Rost; Fleisch weiß, weich, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, stark duftend, haltbar bis in den Winter, gut für Tafel, Küche und Markt. (Dittrich I, 63, Diel VI. B. 11., v. Aehrenthal ꝛc.)

Schifferapfel.

Baum raschwüchsig, groß, breit- und flachkronig, sehr reichtragend. Frucht klein, platt, nach oben stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Rippen, über den Bauch sanft fortlaufend; Schale fein, glatt, abgerieben sehr glänzend, gelblich-grün, in der Reife citronen- oder strohgelb, an der Sonnenseite mit ockerartigem, oft auch rings um den Kelch, verwaschen, oft mit Spuren von Streifen, Punkte im Rothen fein, weißgelblich, Stielhöhle fein rostfarbig; Fleisch sehr weiß, sehr fein, weich, markig, saftreich, fein weinsäuerlich, haltbar durch den ganzen Winter, gut zum Rohessen, vortrefflich für Wirthschaft und Markt. (Diel V, 197.)

Schmidbergers Goldrenette, Liegel.

Baum von schönem Wuchs, auf Johannisstamm früh tragbar. Frucht mittelgroß, etwas länglich, nach oben spitz zulaufend, um die Kelchhöhle feine Rippen; Schale fast durchaus roth gestreift, aber Schattenfrüchte sind größtentheils

grün; Fleisch gelblich, fest, saftreich, von angenehmstem Geschmack, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis in den Mai, für Tafel und Haushalt vorzüglich. (Schmidberger Beitr. IV, 148, Dittrich III, No. 96.) Nach dieser Beschreibung wird freilich die Frucht schwierig zu erkennen sein, aber leider ist mir Liegels maaßgebendes Buch für den Augenblick nicht zur Hand.

Schmidbergers zweimal tragender rother Sommerrosenapfel.

Siehe diesen Apfel in der Periode August — September.

Schöner Pfäffling.

Baum mittelgroß, Hängeäste, jährlich tragbar. Frucht mittelgroß, platt, oben etwas kleiner als unten, oft sehr deutlich gerippt; Schale citronengelb, an der Sonnenseite ein rother Backen, darin sehr viele feine, weiße dunkler roth umringelte Punkte, im Gelben grünlich; Schattenfrüchte ohne Backen, nur roth punktirt; oft um den Stiel ein grünlicher Schimmel, sonst Rostflecken und im Gelben bräunliche Flecken; Fleisch weiß, fein, saftig, weder süß, noch sauer, noch gewürzhaft, veilchenartig duftend, bis tief in den Sommer haltbar, trefflich für den Haushalt. (Diel I, 236, Hinkert ꝛc.)

Screveton Golden Pippin.

(Goldpepping von Screveton.) Apfel gelb und roth, rundlich, klein, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 288.)

Siegener Rötherling.

Baum sehr raschwüchsig, früh= und reichtragend. Frucht klein, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache, die Rundung verderbende Erhabenheiten; Stielhöhle gewöhnlich glatt; Schale dünn, glatt, gelblich=hellgrün, in der Sonne rundum mit Blutroth glänzend verwaschen, Punkte fein, gelblich; Fleisch gelblich=weiß, fein, nicht saftreich, fein säuerlich, schwach duftend, haltbar bis in den Winter, sehr gut für den Haushalt. (Diel IX, 126, v. Aehrenthal ꝛc.)

Sophien's süßer Rosenapfel.

Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, zuweilen fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale etwas fettig, hellgrün, in der Reife hellgelb, beinahe ringsum breit bandartig kermesinroth gestreift, dazwischen getuscht, am dunkelsten um die berostete Stielwölbung, am wenigsten um die Kelchwölbung, Punkte fein, weißgrau; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, zuckerig, zimmtartig, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel II, B. 51, Dittrich I, 165, v. Aehrenthal ꝛc.)

Spillings=Renette.

(Spillings=Apfel.) Baum groß, hoch= und flachgewölbte Krone, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine, oft rippenartige Falten, oft auch Fleischperlen, oft über den Bauch kaum bemerkbar flach hinlaufend, Stielhöhle stark rostfarbig; Schale dünn, gelblich=weiß, in der Reife citronengelb oder goldgelb, an der Sonnenseite Goldfarbe oder ein Anhauch von Röthe, Punkte bräunlich, oft braune Rostflecken; Fleisch gelblich=weiß, sehr fein, saftreich, dem Edlen Winterborsdorfer ähnlich, aber mehr säuerlich, schwach duftend, haltbar bis in das Frühjahr, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Diel VII, 155, v. Aehrenthal ꝛc.)

Striped monstrous Reinette.

(Gestreifte Riesen=Renette.) Apfel gestreift, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 57.)

Strode-House Pippin.

(Pepping von Strode=Haus.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 806.)

Süßer Matapfel.

Baum starkwüchsig, groß, reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, nach oben stumpf abnehmend, über den Bauch kaum bemerkbare Erhabenheiten; Schale trüb=grün, in der Reife schwefelgelb, an der Sonnenseite düster roth, kurz abgesetzt gestreift, dazwischen fast flammenartig getuscht, Punkte undeutlich; Fleisch gelblich=weiß, locker, aderig, etwas grobkörnig, markig, saftreich, süß=säuerlich, fein gewürzhaft, leicht veilchenartig duftend, den ganzen Winter hindurch haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel II, 114, v. Aehrenthal ꝛc.)

Süßer rother Borstorfer.

Apfel mittelgroß, von der Form des Edlen Winterborstorfers, an der Sonnenseite dunkel kermesinroth gestreift und verwaschen, ringsum besäet mit Roststernchen, vortrefflich für die Tafel, gut für Haushalt und Markt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 83.)

Süßer weißer Hofstadter.

Baum raschwüchsig, früh= und sehr reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht

mittelgroß, mehr breit als hoch, nach oben etwas spitz zulaufend, um die Kelchhöhle feine, selten über den Bauch fortlaufende Falten, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale fein, glänzend, grünlich=weiß, in der Reife citronengelb, wenige feine Punkte; Fleisch schneeweiß, fein, abknackend, sehr saftreich, rein zuckerig, haltbar bis in den Sommer, als Süßapfel gut für Rohgenuß, Haushalt und Markt, trefflich zu Seim und Essig. (Cornely Niederrh. Obstſ. No. 138.)

Sussex.

Apfel blaß=grün und roth, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 42.)

Swaan-Appel.

(Schwanenapfel, Gestreifter Schwanenapfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, hochkronig, sehr reichtragend. Frucht groß, platt, nach oben etwas stark abnehmend flach gespitzt, an einer Seite niedriger, in der Breite länglich verschoben, um die enge Kelchhöhle und über den Bauch 4 — 5 calvilleartige nicht starke Rippen; Schale fein, glänzend, fettig, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite sparsam und abgesetzt blaß blutroth gestreift, dazwischen sparsam punktirt, selten auch fein verwaschen, an der Schattenseite viele sehr feine Punkte. Fleisch weiß, nicht fein, sehr saftreich, etwas herb weinsauer, schwach duftend, haltbar durch den Winter, gut für Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Knoop; Diel II, 127, wahrscheinlich Dittrichs I, 697 erwähnter Swaar-Appel.)

Sweeney Nonpareil.

(Sondergleichen von Sweeney.) Frucht: die größte von allen Nonpareil-Varietäten, von oft 10 — 12 Zoll im Umfang, 1807 zu Sweeney in Shropshire entstanden, rundlich, unregelmäßig; Kelch klein, vollkommen geschlossen; Stiel dünn, nicht tief eingesetzt; Farbe grün, mit braunröthlichen Flecken, an der Sonnenseite fein roth; Fleisch fest, mürbe, von lieblichem Geschmack, haltbar bis in den März. (Encycl. of Gard.; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 404.)

Sweet Lading.

(Süßer Frachtapfel.) Apfel gestreift, plattrund, mittelgroß, für Weinbereitung, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 43.)

Sweet Russet.

(Süßer Röthling.) Apfel röthlich braun und roth, rundlich, klein, vom Geschmack des süßen Fenchelapfels, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 39.)

Symonds's Brainton.

Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 81.)

Tafelsei=Renette.

Der Baum wächst gut auf Wildling wie auf Johannisstamm und trägt auf ersterem etwas später, als die ihm nahe verwandte Orleans=Renette. Frucht mittelgroß, plattrund, minder hoch als die Orleans=Renette; Schale goldgelb, an der Sonnenseite deutlich, aber nicht wie bei jener flammenartig gestreift, Punkte fein, grau; Fleisch von gleicher Güte wie bei der Orleans=Renette, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Schmidberger Beitr. III, 80, Dittrich III, No. 94.)

Tartar Czuchowi.

(Polnischer Zuckerapfel.) Baum mittelgroß, früh= und reichtragend; Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle feine Rippchen und Fleischperlchen; Schale zart, hell=strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite schön goldartig, darin feine kermesinrothe Punkte; Fleisch weiß, fein, fest, markig, saftreich, zuckerig, alantartig gewürzhaft, haltbar durch den Winter, guter Süßapfel für den Haushalt. (Diel X, 210, Oberdieck, Hinkert 2c.)

Ten Shillings.

(Zehn Schillings=Apfel.) Apfel bräunlich und roth, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 824.)

Thiel's edler Streifling.

Frucht 3 Zoll breit, oft gleich hoch; Schale hellgelb, in der Sonne ringsum hell blutroth verwaschen und über die Schattenseite hin gestreift; Fleisch fein, markig, saftreich, zuckerig, zimmtartig gewürzhaft, 3 — 4 Wochen haltbar, gut für Tafel und Küche. (Dittrich I, 466, v. Aehrenthal 2c.)

Tower of Glammis.

(Glammis Castle, Late Carse of Gowrie; Apfel von Schloß Glammis.) Apfel grün und gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum März, für die Küche 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 835.)

Traminer.

Baum starkwüchsig, groß, Krone hochgewölbt, früh= und reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig; Schale sehr fein, geschmeidig, wachsähnlich gelb um die Kelchwölbung, sonst mit abgesetzten trüben Karminstreifen, dazwischen

schön punktirt und getuscht, viele feine gelbliche Punkte, Stielhöhle grün oder rostfarbig; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, süß=weinsäuerlich, lieblich duftend, haltbar durch den ganzen Winter, angenehm zum Rohessen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 181.)

Travelling Queen.

(Die Königin auf Reisen.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Tulip.

(Tulp; Tulpenapfel.) Ein Niederländischer Apfel. Baum sehr reichtragend. Apfel roth, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 841.) Man vergl. den Pomme tulipée.

Turpin.

Apfel gelb, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Sommer, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 842.)

Usterapfel.

(Citronenapfel, Christ's Osterapfel?) Baum starkwüchsig, Krone hochkugelförmig, empfehlenswerth; Frucht mittelgroß, an Form und Farbe einer Citrone ähnlich, gut für die Tafel, trefflich für den Haushalt, haltbar bis in den Winter. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 20.)

Von Beeck's Gestreifter Rambur.

(Gestreifter Rambur von Beeck.) Baum sehr starkwüchsig, früh= und reichtragend. Frucht groß und sehr groß, breitgedrückt, zuweilen etwas höher, um die breite Kelchhöhle starke, über die Frucht fortlaufende Erhabenheiten; Schale hellgrün, in der Reife citronengelb, bald roth gestreift, bald roth verwaschen, im Gelben viele deutliche Punkte; Fleisch weiß, fein, sehr saftreich, süß=weinsäuerlich, haltbar durch den Winter, roh angenehm, für die Küche trefflich. (Diel V, 49, Oberdieck, Dittrich III, 48, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Venusapfel.

In seiner „Anleitung 2c. S. 57." sagt Freiherr von Aehrenthal darüber; „Mittelmäßig groß, oft etwas klein, von einem angenehmen Geschmack, dessen besondere, zugespitzte Wölbung um den Kelch ihm diesen Namen verschafft hat. Der Baum wächst langsam, wird nicht groß, trägt reichlich. Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in den Winter, wo sie gern stippicht wird."

Violette noire glacée.

(Schwarzschillernder Kohlapfel.) Baum starkwüchsig, Krone breit gewölbt, etwas herangewachsen sehr reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht groß, kugelförmig, zuweilen etwas hoch, Stielhöhle sternförmig mit Rost umgeben; Schale glatt, beduftet, hellgrün, in der Reife gelblich, ganz überzogen mit glänzendem, schwärzlich schillernden Blutroth, das an der Schattenseite trübröthlich, dunklere Streifen enthält; an Schattenfrüchten rundum ein trübes Roth und Streifen schon auf der Sonnenseite; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig=süß, fein himbeerartig, haltbar bis in's Frühjahr, gut zum Rohessen, besser für den Haushalt, vortrefflich zur Weinbereitung. (Diel IV. B. 116, Dittrich I, 467, v. Aehrenthal 2c.)

Von Duve's Zucker=Renette.

Baum groß, mit wagerechten Aesten, reichtragend. Apfel mittelgroß und groß, breiter als hoch, oft gleichbreit und hoch, oben und unten gleich abnehmend, oft an einer Seite höher, um die Kelchhöhle Falten und flache, über den Bauch fortlaufende, oft die Rundung verderbende Erhabenheiten, Stielhöhle berostet; Schale hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite und oft noch weiter bräunlich=roth verwaschen, Punkte häufig, Rostanflüge und Rostwarzen; Fleisch weiß, oft grünlich=weiß, fein, mürbe, saftreich, vorherrschend fein zuckerig=weinig, fast honigsüß, haltbar bis Ostern, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 210.)

Vrai Drap d'or, *Duhamel.*

(Wahrer Goldzeugapfel, Goldzeugapfel, Berlinger, Berlichinger, Donauers renettenartiger Rambur, Oberdiecks große gelbe Zuckerrenette, Weiße französische Renette, Renette Kaiser Joseph II.) Baum groß, gewölbtkronig, sehr reichtragend, an warmem Stand und in gutem Boden vorzüglich in allen Formen, aber auch für rauhere Gegenden sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und groß, fast kugelförmig, bisweilen mehr breit als hoch, oft in die Breite verschoben, oft um die tiefe weite Kelchhöhle feine Falten und Fleischwärzchen, oft auch über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale sehr glatt, glänzend, hellgelb, mit charakteristisch hellgrünen Strahlen vom Kelch bis zum Stiel, an der Sonnenseite prächtig goldgelb, selten mit rothem Schiller, viele feine

und starke Punkte, oft schwarzbraune Rostflecken, immer in der Stielhöhle grün; Fleisch sehr gelb, locker, markig, sehr saftreich, fein weinsäuerlich-zuckersüß, lieblich duftend, haltbar bis in den Februar, für Tafel, Haushalt und Markt, 1. Rangs. (Duhamel; Christ H.W.B. 43, Diel III, 205, Dittrich I, 228, Lucas.) Einer der vielen Zankäpfel, die richtig zu erhalten, unter die Glücksfälle gehört. Merkwürdigerweise hat auch der Hort. Soc. Cat. von 1842 diesen Drap d'or nicht, obschon er 2 andere dieses Namens enthält.

Wachters Rosenapfel.

Baum reichtragend. Ein sehr guter Herbstapfel für Tafel und Wirthschaft. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 46.)

Weicherling.

(Weichapfel.) Baum mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, platt, oft um die Kelchhöhle feine Falten; Schale fein, schön schwefelgelb, ringsum dunkelst kermesinroth breit gestreift, an der Sonnenseite dazwischen hellroth verwaschen, an der Schattenseite so punktirt, im Rothen feine gelbliche Punkte, oft gelbgraue Rostflecken; Fleisch rosenfarbig-weiß, um Kelch und Stiel rosenroth, leicht, locker, weich, saftreich, fein weinsäuerlich, fast erdbeerartig, haltbar bis tief in den Winter, für Rohgenuß brauchbar, für Haushalt und Markt sehr gut. (Diel II, 106, Hinkert ꝛc.)

Weingartling.

Baum groß, abwechselnd sehr reichtragend. Frucht eine Renette von der Größe eines starken Winterborstorfers, fast kugelförmig, nach oben etwas abnehmend; Schale grünlich-gelb, fast rundum roth gestreift, getuscht oder punktirt; Fleisch gelb, weinsäuerlich, gewürzhaft; haltbar bis in den Sommer; einer der vorzüglichsten Aepfel für Weinbereitung. (Liegel, Syst. Anleit. S. 86.)

Weißapfel.

(Weißbart.) Baum starkwüchsig, groß, gewölbtkronig, ungemein reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, meistens kegelförmig, stumpf gespitzt, um Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen; Schale fast weiß, in der Reife strohweiß, endlich citronengelb, an der Sonnenseite blaßroth verwaschen, viele feine Fleckchen unter der Haut, um den Stiel Rostfarbe; Fleisch sehr weiß, ziemlich fest, etwas grobkörnig, saftreich, weinsäuerlich süß, schwach duftend, sehr lange haltbar, trefflich für Wirthschaft, Weinbereitung und Markt. (Diel II, 164.)

Weißbrod.

Ein bis zum März haltbarer, für Weinbereitung guter Apfel. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Weißer Borstorfer.

Baum raschwüchsig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, oft fast kugelförmig, oft hoch, Kelchhöhle charakteristisch tief und schüsselförmig, Schale strohweiß, wie in Wachs bossirt, meistens einfärbig, oft etwas roth gefleckt, statt der Punkte meistens röthliche Fleckchen, vorzüglich an der Sonnenseite; Fleisch weiß, locker, saftreich, weinartig-süß, fein gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel I, n. H. 41, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal ꝛc.)

Weißer Herbstsüßapfel.

Baum raschwüchsig, Krone flach-gewölbt, nicht früh tragbar. Frucht mittelgroß, plattrund, selten fast kugelförmig, oft an einer Seite niedriger, um die Kelchhöhle einige feine Falten, über den Bauch flache, oft die Rundung verschiebende Erhabenheiten, Stielhöhle grün, fein berostet; Schale zart, glatt, glänzend, blaßstrohgelb, in der Reife hoch-citronengelb, an der Sonnenseite goldartig und oft mit Kermesinfleckchen besetzt; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, zimmtartig-zuckerig, fein duftend, haltbar bis in den Winter, als Süßapfel gut für den Rohgenuß, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel XI, 179, v. Aehrenthal ꝛc.)

Weißer Matapfel.

(Spätblühender Matapfel? Gewürzapfel, Nägelis-Apfel, Weißer Würzapfel, Gestreifter Matapfel, Matapfel, Tiefbutzen, Kreuzapfel, Zwiebelapfel, Sauerwalzle, Frankfurter Mostapfel, Dauerapfel, Maidapfel, Frankenapfel, Winterhebeling, Gernsbacher, Sauerapfel, Grüner Matapfel, Weinapfel, Süßer Lench, Gestreifter Borstorfer, Strömling, Weißer Streifling, Rothbackiger Matapfel, Rollerpumper, Kreuzwegapfel, Rother Matapfel, Kleiner Matapfel, Rother Mostapfel, Breiter Rheinapfel, Französische Renette, Ananas-Renette, Renette, Rothfüsser-Apfel, Nägelskohlapfel, Bohnapfel, Röhlingsapfel, Brückenapfel ꝛc.) Baum groß, in gutem Boden sehr groß, unterste Aeste hängend, die oberen bilden

eine prachtvolle Krone, früh= und reichtragend, für Wiesen, Triften, an Straßen rc. überall zu empfehlen, da seine Blüthe auch ungünstigem Wetter trotzt. Frucht ziemlich groß, plattrund, um die Kelchhöhle Falten, über den Bauch flache, oft die Rundung verschiebende Rippen; Schale beduftet, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite bandnelken=ähnlich bräunlich gestreift, dazwischen röthlich getuscht, Punkte fein, weißlich, um die Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch weiß, locker, körnig, saftreich, erquickend, säuerlich, gewürzhaft, duftend, bis tief in den Sommer haltbar, gut für die Tafel, vortrefflich für Küche und Haushalt, ausgezeichnet zur Weinbereitung. (Christ, Sickler, Diel I, 207, Oberdieck, Dittrich I, 452, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely rc.)

Weißer Zollker.

Baum mit ausgebreiteter Krone, ziemlich reichtragend, auch für rauhere Gegenden gut. Apfel groß, länglich, blaßgrün, an der Sonnenseite wenig geröthet; Fleisch grünlich, saftig, rein sauer, haltbar bis Ostern, gut zum Dörren und Mosten. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 29.)

Weiße Winterschafsnase.

(Zinks weißer Schlotterapfel?) Baum starkwüchsig, groß, reichtragend. Frucht ziemlich groß, hoch=kegelförmig, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch breite und starke, oft die Rundung entstellende Rippen; Schale fein, abgerieben glänzend, grünlich= oder strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldartig, Punkte mattgelb, oft braunrothe Rostflecken, Stielhöhle hellgrün; Fleisch weißgelblich, ziemlich fein, sehr saftreich, weinsäuerlich, fein duftend, lange haltbar, roh genießbar, gut für Haushalt und Markt. (Diel VI, 20.)

Wellers Eckenhagener.

Baum raschwüchsig, duldet keinen Schnitt, sehr reichtragend. Frucht als Renette groß, rund, nach oben breit abgestumpft, bisweilen kugelförmig, um die tiefe Kelchhöhle und über die ganze Frucht feine Falten und sanfte Erhabenheiten; Schale zart, geschmeidig, strohweiß, in der Reife hoch=citronengelb, an der Sonnenseite freundlich mit Roth, oft nur mit Goldfarbe verwaschen, im Gelben feine braune Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, weinartigsüß, gewürzhaft, haltbar bis in den Februar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XXI, 75, Oberdieck, Hinkert, Lucas rc.)

Wellstand's constant bearer.

(Immertragender von Wellstand.) Apfel gelb und roth, rundlich=eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Welsh Pippin.

(Pepping aus Wallis, Walliser Pepping.) Apfel gelb, calvilleförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 857.)

Wendels runder Plattapfel.

Frucht mittelgroß, wenig breiter als hoch, plattrund, um die Kelchhöhle feine Rippchen und starke Erhabenheiten, kantartig über den Bauch fortlaufend, Stielhöhle hellbraun berostet; Schale fein, glatt, citronengelb, Sonnenseite hellbräunlich=roth kleingebackt, oft nur goldartig, viele weißliche punktartige Fleckchen, im Rothen mehr gelblich, hin und wieder gelbbräunliche Rostflecken und Warzen; Fleisch gelblich, fest, markig, nicht sehr saftreich, süß=weinsäuerlich, bis zum Sommer haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Dittrich III, No. 143.) Daß dieser, von dem Handelsgärtner Wendel in Erfurt und Schaffners gelbe Herbstrenette, vom Mühlenbesitzer Schaffner daselbst erzogene, sehr schätzbare und der Verbreitung bei den Landwirthen sehr werthe Apfel, inmitten der Legion von Handelsgärtnereien dennoch nicht sehr verbreitet ist, liefert einen abermaligen Beweis von der bekannten, fast krankhaften Abneigung oder Scheu des Deutschen vor Deutschem, die lieber das mittelmäßigste Ausländische mit Aufwand von Zeit, Mühe und Geld sich aneignet, als Einheimisches Besseres bequem und wohlfeil pflegt. Das kann man nicht oft und laut genug sagen.

West Grinstead Pippin.

(Pepping von West=Grinstead.) Apfel grün, gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, nicht welkend, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 858.)

White Paradise.

(Lady's Finger, Paradise Pippin, Egg, Long May, May; Weißer Paradiesapfel, Paradies=Pepping, Eiapfel, Damenfinger, Langer=Maiapfel, Maiapfel.) Frucht ziemlich groß, kugelförmig=platt, zuweilen fast kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Rippen und Perlen, über den Bauch 5—6 calvilleartige Kanten, eine Seite höher, um die Stielhöhle heller, strahlenförmiger Rost; Schale grünlich=gelb, in der Reife hell citro=

nengelb, an der Sonnenseite nach dem Stiele hin leicht erdartig geflammt, zahlreiche weiße Pünktchen, oft punktähnliche Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, grün geadert, fest, hülsig, saftreich, süß-säuerlich, gewürzhaft, bis in den Mai haltbar. (Encycl. of Gard., Hort. Soc. Cat. No. 520, Dittrich I, 526.) Die Englische Beschreibung lautet: Frucht gelb, länglich, 3. Größe, für die Tafel 2. Rangs, reift im November und December. Wer ist Neusonntagskind genug, um zwischen diesen beiden Beschreibungen die Identität mit Zuversicht zu behaupten?

White spanish Ren'net.

(Weiße spanische Renette.) Soll aus Amerika stammen; verdient die größte Verbreitung. Frucht sehr groß; Kelch groß und offen; Stiel ½ Zoll lang, nicht tief eingesetzt; Farbe grünlich-gelb, an der Sonnenseite mit Orange verwaschen; Fleisch zart und mürbe, von reichem zuckerigen Geschmack; bis zum März haltbar. (Pom. Mag.; Lindley's Guide; M'Intosh, p. 405.) — Die bei deutschen rc. Pomologen öfters erwähnte Reinette d'Espagne, Spanische Renette, ist offenbar eine andere.

White Stire.

Apfel blaß-grün, rundlich, klein, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 801.)

Wick's Fancy.

(Wick's Liebling.) Frucht mittelgroß, flach, oft käsförmig, über den Bauch flache, die Rundung verderbende Erhabenheiten, Stielhöhle fein rostfarbig; Schale glatt, in der Reife hochgelb, an der Sonnenseite Punkte roth geringelt, oft feine Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, saftreich, weinartig zuckerig, erhaben gewürzhaft, haltbar durch den Winter, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 546, Dittrich I, 244.) — Der Hort. Soc. Cat. erwähnt diesen Apfel nicht, obgleich er viel älter ist, als dessen Auflage von 1842.

William.

(Wilhelms-Apfel.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für Tafel und Weinbereitung, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 45.) Vergleiche Williams Pippin und — man lasse sich's nicht verdrießen — auch Crede's großen Wilhelmsapfel.

Willy's gelbe Renette, Burchardt. (Willy) Baum raschwüchsig, kugelkronig, früh- und reichtragend, empfehlenswerth für Gärten. Frucht mittelgroß und groß, kugelförmig, zuweilen fast walzenförmig, um die tiefe und schüsselförmige Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige, oft die Rundung verderbende Rippen, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale glatt, glänzend, strohweiß, citronengelb, Sonnenseite oft goldartig, Punkte sehr fein, braun; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, abknackend, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis zum April, köstlich für Tafel und Haushalt. (Diel IV, B. 68, Dittrich I, 240, Oberdieck, Lucas, Cornely rc.)

Windham's Seedling.

(Sämling von Windham.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, für die Küche, 3. Rangs. Hort. Soc. Cat No. 857.)

Winter Colman.

(Norfolk Coleman, Norfolk Storing; Wintervorrath aus Norfolk.) Aus Norfolk stammende, vortreffliche Varietät für die Küche. Frucht mittelgroß, beinahe rund, an den Enden ziemlich abgeflacht; Schale grünlich gelb, an der Sonnenseite dunkelroth; Fleisch fest, nicht sehr saftreich, weinartig, haltbar bis in den März. (Hort. Trans.; Hort. Soc. Cat. No. 875; Forsyth; Rogers, Lindley; M'Intosh, p. 401.)

Winter Majetin.

Aus Norfolk stammende Varietät; Baum unübertroffen an Härte und Reichthum der Tracht und bietet der Aphis lanigera Trotz. Frucht mittelgroß, mit 5 gleichweit entfernten regelmäßigen Rippen, die um die Kelchhöhle sehr scharf sich zeichnen; Kelch klein, ziemlich tief stehend; Stiel mittellang, dünn; Schale dunkelgrün, an der Sonnenseite leicht mit Braun verwaschen; Fleisch in Textur und Geschmack dem Easter Pippin ähnlich, haltbar bis in den März. (Hort. Soc. Cat. No. 876; Hort. Trans.; Encycl. of Gard.; Lindley; M'Intosch, p. 401.)

Winter Pearmain.

(Drue Pearmain d'Angleterre, Herefordshire Pearmain, Old Pearmain, Old English Pearmain, Winter-Parmäne.) Frucht mittelgroß; Kelch klein und geschlossen; Stiel kurz, dünn; Farbe grün, an der Sonnenseite leicht geröthet; Fleisch fest und mürbe, leicht aromatisch, haltbar bis in den März. (Pom. Hereford.; Knoop, p. 64; Miller, Langley, Rogers, Lindley, Forsyth, Ray, M'Intosh p. 404; Dittrich III, 97, Christ, Manger rc.) Manche halten ihn für identisch mit dem Win-

ter-Pippin (Diel XI, 67), aber wahrscheinlich mit Unrecht, da einmal die Beschreibungen nicht übereinstimmen, und da die Engländer anderer Ansicht sind.

Winter Scarlet.

(Scharlachrother Winterapfel.) Apfel roth, calvilleförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Februar, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 878.)

Winters grüner Gulderling.

Baum starkästig, reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, meistens mehr nach unten als nach oben abnehmend, bisweilen walzenförmig, um die Kelchhöhle 5 starke, über den Bauch fortlaufende Rippen, Stielhöhle fein, rostfarbig; Schale fein, hellgrün, in der Reife citronengelb, selten Rostanflüge; Fleisch weiß, fein, fest, sehr saftreich, weinsäuerlich zuckerig, haltbar bis in den Winter, gut für Rohgenuß, Haushalt und Markt. (Diel IV, B. 20, Dittrich III, 33.)

Winter Streepeling.

(Aechter Winterstreifling, Marienthaler, Streifling, Sträumerling, Carmesapfel, Dortchensapfel, Striemlinsapfel, Rümmergrießling, Rother Winterstreifling, Calvilleartiger Streifling, Ström- und Stromapfel, Strömling, Winterströmling, Strömerling, Haferapfel, Weinlingsapfel, Weinapfel, Margarethenapfel, Rothapfel, Maisüßer Streifling, Schmiedapfel, Gestreifter Bamberger, Nägeliapfel, Großgrießlicher, Winterkurzstiel, Königlicher Streifling, Frauenapfel, Winigerapfel, Gewürzapfel, Wienling, Großer Tafelapfel, Vögelisapfel, Gestreifter Breitling, Kleiner Breitling, Rothe Renette, Gestreifter Matapfel, Edler Kohlapfel, Jakobsapfel, Seidenhemde, Friedleinsapfel, Brustapfel, Rother Stettiner, Sternapfel, Rosenapfel, Grauer Matapfel, Häuslig, Schweizerapfel, Walzleapfel, Pflasterapfel, Bachapfel, Breitgrießlicher, Münsterthäler, Immergrießlicher 2c.) Baum schönwüchsig, hochgewölbtkronig, fast jährlich reichtragend, auch für rauhe Gegenden sehr zu empfehlen; Frucht groß, plattrund, hellgelb, an der Sonnenseite reich kermesinroth gestreift, marmorirt und verwaschen; haltbar bis in den April, roh gut, vortrefflich für Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Knoop; Henne, Christ, Sickler, Diel I, 191, Oberdieck, Dittrich I, 451, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas 2c.)

Wügsdörfer.

(Stuttgarter Geishirtle). Ein dem Borstorfer sehr ähnlicher Apfel. (Hort Soc. Cat. p. 46.) Nirgends habe ich bei Deutschen eine Spur von diesem Namen gefunden, sogar Metzger und Lucas enthalten nichts dem Aehnliches. Welche Borstorfer-Varietät mag der Englischen Gartenbau-Gesellschaft unter diesem Namen mitgetheilt worden sein?

Würtemberger Apfel.

„Schätzbarer, großer, roh brauchbarer, für die Wirthschaft guter Apfel. Fleisch angenehm, saftreich, süß-weinsäuerlich; der Baum sehr fruchtbar, mit breiter, hängender Krone.“ (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 124.)

Zäumling.

Baum mittelgroß, ungemein reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch-stumpf-zugespitzt, selten fast kugelförmig, in der Kelchhöhle feine Rippchen, oft über den Bauch flache, die Rundung entstellende Erhabenheiten, Stiel oft durch Fleischwulst verschoben, Stielhöhle rostfarbig; Schale dünn, fein beduftet, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite und darüber hell blutroth verwaschen und getuscht, mit einzelnen abgesetzten Streifen oder Flammen, Punkte sehr fein, gelblich, oft Anflüge von Rost, auch Rostfiguren; Fleisch grünlich-weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar bis in den Winter, roh ziemlich gut, trefflich für den Haushalt. (Diel VII, 219, v. Aehrenthal 2c.)

Zehendheber.

Baum groß, fruchtbar, für den Landwirth auch in unseren Gegenden sehr zu empfehlen. Frucht groß, meistens platt, bisweilen länglich kugelförmig, um die Kelchhöhle feine, oft breit über den Bauch fortlaufende Rippen; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife trüb-gelb, an der Sonnenseite abgesetzt blutroth gestreift, oft auch an der Schattenseite, dazwischen stark roth getuscht und punktirt, Punkte im Rothen stark und grau, im Gelben weißlich geringelt, selten Rostflecken und im Gelben ein Rostanflug; Fleisch weiß, ziemlich fein, locker, mürbe, sehr saftig, säuerlich, etwas gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, ja bis in den Sommer, roh noch gut, für den Haushalt vortrefflich. (Diel II,

110, Hinkert, v. Aehrenthal ꝛc.) — Ist wohl mit Metzgers **Kleinem Winterstreifling** und Christ's **Kleinem Mutzerling** zu vergleichen.

Zoete Bobbert.

(**Süßer Bobbert.**) Baum starkwüchsig, ziemlich tragbar. Frucht groß und sehr groß, etwas länglich, nach oben etwas gespitzt; Schale glatt, in der Reife gelblich; Fleisch mild-säuerlich-süß, unter den Süßäpfeln mittelgut. (Knoop zu T. VI.)

Zoete Champagne.

(**Süßer Champagner-Apfel.**) Nach der Englischen Bezeichnung ein Süßer Russet (Röthling oder Rußling), braun-röthlich, rundlich, klein, haltbar bis zum Februar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 46.)

Zoete Erveling.

(**Süßer Erweling.**) Baum raschwüchsig, ziemlich tragbar. Frucht ziemlich plattrund, nach oben etwas stumpf zugespitzt, oft etwas schief und kantig; Schale gelblich, an der Sonnenseite mehr oder minder hellroth; Fleisch mild, süß-säuerlich; ein guter Kochapfel. (Knoop zu T. VI.)

Zoete geele Renet.

(Geele grauwe Renet, Zoete goud-Renet; **Süße gelbe Renette, Gelbgraue Renette.**) Baum sehr raschwüchsig, groß, nicht früh- aber sehr reichtragend. Frucht mittelgroß oder klein, plattrund, nach oben stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Rippen, über den Bauch mehr oder minder flache Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft Fleischbeulen, Rostfarbe; Schale fein-rauh, hell-gelbgrün, in der Reife hoch-citronengelb, ringsum mit zimmtfarbigem Rost überzogen, oft an der Sonnenseite einzelne Spuren von zinnoberartiger Röthe unter dem Rost, Punkte fein, hellgrau; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, zuckersüß, fenchelartig, bald welkend, trefflich für Tafel und Haushalt. (Knoop; Manger, Christ, Diel VIII, 138.)

Zoete Holaart, de.

(Holaart Binder zoete, Kaneel-zoete; **Süßer Holaart, Zimmtapfel.**) Baum sehr raschwüchsig, früh- und reichtragend; Frucht groß, bald kugelförmig, bald platt, stets nach oben stark abnehmend, fein gerippt; Schale fein, citronengelb, an der Sonnenseite freier Früchte sanft mit Roth verwaschen, graulich punktirt; der Stiel erscheint oft nur wie eine Fleischwulst; Fleisch gelblich-weiß, fest, etwas grobkörnig, saftreich, zuckerig-süß, nach Fenchel oder Zimmt duftend, durch den ganzen Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs, wenn der Apfel möglichst spät vom Baum genommen wird. (Knoop; Diel III, 44, Oberdieck, Dittrich I, 84, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Zoete Peter Lely.

(**Süßapfel von Peter Lely.**) Apfel braun-röthlich, plattrund, klein, haltbar bis zum März, von Nonpareil-Geschmack, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 892.)

Zoete Wildjes-Appel.

(Sweet little Wilding; **Süßer kleiner Wildling.**) Ein kleiner, für Weinbereitung guter Apfel. (Hort. Soc. Cat. p. 43.) Auf derselben Seite erscheinen noch ohne nähere Bezeichnung:

- Zoete Roode. (**Süßer rother Hiefenapfel.**)
- Zoete Raboise. (**Süßer Raboise.**)
- Zoete Veen. (**Süßer Veen.**)

Zuckerlimonenapfel.

Frucht groß, plattrund, sehr viel breiter als hoch, eine Seite bedeutend höher, um die Kelchhöhle Falten, über den Bauch calvilleartige Rippen, um die Stielhöhle sternförmiger Rost; Schale citronengelb, Sonnenseite mit einigen undeutlichen, rothen Fleckchen, Punkte sehr zahlreich, fein, hellbraun und grün umringelt, hier und da kleine Rostflecken. (Dittrich I, 524.) Siehe die Anmerkung zum Calville glacée.

VI. December — Januar.

d'Aarts, *Aarts.*
Frucht groß, länglich, gerippt, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Achmore.
Apfel grün mit Roth, kegelförmig, mittelgroß, für die Tafel 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 2.)

Adam's Apple.
Apfel dunkelroth, länglich, mittelgroß, lediglich verwendbar für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 3.)

Admirable of Kew.
(Kew's Admirable; Köstlicher von Kew.) Frucht mittelgroß, platt, der Kugelform sich nähernd, schön einfarbig; um die Kelchhöhle ein Stern von feinen perlenartigen Rippchen; Schale glatt, zart, strohgelb, in der Reife citronengelb, oft mit schwarzeingefaßten Rostflecken, an der Sonnenseite feine hellbraune Punkte. Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, zuckerig-weinartig, erhaben-gewürzhaft, bis gegen den April haltbar, Tafelfrucht 1. Rangs. (Diel, Dittrich I, 292, Hinkert; Rogers.)

Advents-Apfel.
Baum sehr reichtragend, mittelgroß, flachkronig, für Straßen vorzüglich zu empfehlen. Frucht mittelgroß, hoch, zuweilen kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, durch rippenartige Erhabenheiten ungleich und verschoben; Schale stark beduftet, grasgrün, in der Reife gelblichgrün, in der Sonne ganz mit Blutroth verwaschen, an der Schattenseite streifenartig, viele feine gelbliche Punkte, sehr oft schwarzbraune Rostflecken; Fleisch grünlich-weiß, fein, saftig, säuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, gut für den Haushalt. (Christ, Diel II, 148, Hinkert, Dittrich I, 459, Lucas &c.)

Agat rouge.
(Roode Aagtje; Rother Agatapfel.) Apfel gestreift, eiförmig, klein, von unbedeutendem Werth. (Hort. Soc. Cat. p. 4.) Vergleiche Roode Kroons Appel.

Agathe grise.
(Graue Agathe.) Apfel blaßgelb, länglich-eiförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 4.)

Ala Sinap.
(Zimmtapfel von Sinope.) Frucht mittelgroß, gleich hoch und breit, um die Kelchhöhle feine Falten, Stielhöhle zuweilen rostfarbig; Schale glatt, glänzend, citronengelb, oft an der Sonnenseite mit Röthe überhaucht, Punkte weiß, oft cicadirte Stellen; Fleisch fein, markig, etwas fest, saftreich, zimmtartig-süßlich, duftend, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 552, Dittrich I, 263, Oberdieck, v. Aehrenthal.)

Alban.
Apfel grün und roth, rund, mittelgroß, haltbar bis in den Februar, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 5.)

American French Crab.
(Metoisée; Französischer Wildling aus Amerika.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 16.)

American Nonpareil.
(Sondergleichen aus Amerika.) Apfel grün und braun, rundlich, mittelgroß, haltbar bis in den März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 27.)

American Wine-Sop.
(Amerikanischer Weinbissen.) Apfel roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 45.)

Angelier-Appel.
(Angelier; Nelkenapfel, Braubacher Härtling?) Baum raschwüchsig, ziemlich reichtragend. Frucht mittelgroß, rundlich, stets

nach oben etwas gespitzt; Schale glatt, in der Reife gelblich-weiß, ringsum mehr oder minder rosenroth, kurz abgebrochen gestreift; für Tafel und Haushalt gut, 2. Rangs. (Knoop zu T. X.) Diel findet XII, 32. sehr viele Aehnlichkeit zwischen seinem Braubacher Härtling und diesem Apfel, nennt jenen aber „wohl gewiß eine deutsche Originalfrucht", aus welchem Grunde, sagt er freilich nicht. Sollte es nicht vielleicht derselbe Apfel unter zwei Namen sein?

Anhänger.

Baum sehr raschwüchsig, groß, hochgewölbte Krone, sehr reichtragend, dem Landwirthe und an Straßen empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, platt, nach oben stumpfspitzig, um den Kelch immer feine Rippchen, selten über den Bauch die Rundung entstellende flache Erhabenheiten; Schale matt blaßgrün, in der Reife gelblich-grün, an der Sonnenseite und oft rund um den Kelch dunkel blutroth verwaschen, nach der Schattenseite und dem Stiele hin undeutlich streifig, im Rothen gelbliche Punkte, fast immer schwarzbraune Rostflecken, in der Stielhöhle strahlenförmiger Rost; Fleisch grünlich-weiß, ziemlich fest, etwas grobkörnig, saftreich, säuerlich, fein duftend, bis in den Sommer haltbar, sehr gut für Haushalt und Markt, wahrscheinlich auch für Weinbereitung. (Diel II, 152, v. Aehrenthal 2c.)

Antrim Nonpareil.

(Sondergleichen von Antrim.) Apfel gestreift, rundlich, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 27.)

Apfel von Uelzen, Höfft.

Baum scheint dem Krebs sehr unterworfen zu sein. Frucht mittelgroß, fast groß, nur wenig breiter als hoch, nach oben viel abnehmend, Kelchfläche klein, Bauch tief unten; Schale fein, gelblich-grün, in der Reife hoch-citronengelb, Anhauch von Röthe. Fleisch gelblich, fein, weinartig-süß, gut für die Tafel, besser für den Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 98.)

Api gros.

(Pomme rose, Pomme de Rose, Gros Api, Api rouge; Großer Api, Rosenapi, Großer Pomme d'Api, Zwiebelborstorfer, Taffetapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß oder klein, äußerst reichtragend. Frucht $2\frac{1}{2}$—$2\frac{3}{4}$ Zoll breit, 2 Zoll hoch, platt, nach oben verjüngt, um die Kelchhöhle meistens 5 sanft über den Bauch fortlaufende Rippchen; Schale sehr fein, gelblich grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite hellbräunlich roth verwaschen, Punkte fein, bräunlich, in der Stielhöhle feiner Rost; Fleisch weiß, sehr fein, saftreich, süß säuerlich, wenig duftend, wenn möglichst spät gebrochen, sehr lange haltbar, roh genießbar, ziemlich gut für den Haushalt. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Hort. Soc. Cat.; Christ No. 164, Diel IV, 228, Metzger, Lucas 2c.) Ist wahrscheinlich derselbe wie Api rose gros.

Api noir.

(Melappe noire, Pomme noire; Schwarzer Api.) Baum raschwüchsig, die Aeste hängend, früh- und reichtragend. Frucht klein, platt, oft um die Kelchhöhle Falten und durch breite Erhabenheiten in der Rundung verschoben; Schale glatt, zart, abgerieben glänzend, beduftet, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite dunkel blutroth, fast violett, an der Schattenseite dünner verwaschen, an etwas beschatteten Früchten charakteristische dunklere rothe Streifen um die Stielwölbung, oft im Rothen viele gelbbräunliche Punkte, auch schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß-röthlich, sehr fein, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, veilchenartig, wenn möglichst spät gepflückt, den ganzen Winter hindurch gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Duhamel, Quintinye, Cat. de Filassier, Cat. du Luxembourg, Hort. Soc. Cat.; Manger, Christ, Sickler, Diel IX, 214, Dittrich I, 490, Hinkert, Metzger 2c.)

Api rose gros.

(Dicker Api, Großer Rosenapi.) Frucht mittelgroß, knackend, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) Wohl zu vergleichen mit Diel's und Metzgers Api gros (Rosenapi.)

Api rose petit.

(Api, Kleiner Rosenapi.) Frucht klein, knackend, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) — Da von manchen dieser Api-Varietäten nähere Beschreibungen nicht vorliegen, so läßt sich nur die Vermuthung aussprechen, daß einige Willkür bei manchen Benennungen mit eingerissen und der Synonymen mehr, als man glaubt, sich vorfinden dürften.

l'Apollon.

(Pomme d'Apollon; Apollo, Rother Apollo.) Baum sehr raschwüchsig, groß, in gutem, tiefem Boden an warmem Stand sehr reichtragend. Frucht groß, mehr kugelförmig als plattrund, sanft gerippt; Schale sehr zart, hellgrün, in der Reife blaß hellgelb, in der

Sonne oft ganz überdeckt mit glänzendem Blutroth, im Schatten nur an der Sonnenseite roth, Punkte gelblich und röthlich; Fleisch weiß, um die Kelchröhre rosenroth, brüchig, weich, locker, schmelzend, saftreich, süß-weinsäuerlich-rosenartig, lieblich duftend, bis in den Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel IX, 59, Oberdieck, Dittrich I, 166, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas &c.) Dieser Apollo erheischt noch manche Berichtigung, da Papa Diel selbst damit nichts weniger als im Reinen gewesen zu sein scheint, s. Lucas S. 46 und hier Pomme de Saint Florent.

Aromatic Russet.

(Englischer gewürzhafter Russet.) Baum sehr raschwüchsig, groß, breitkronig, früh- und reichtragend. Frucht klein, fast kugelförmig, oft in der Breite verschoben, selten mit sehr sanften Erhabenheiten über den Bauch, Stielhöhle stark berostet; Schale fein-rauh, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, ganz überzogen mit feinem, zimmtfarbigen Rost, oft an der Sonnenseite, bald stark, bald leicht, mit trübem Erdroth verwaschen, Punkte nur im Rothen; Fleisch weiß, sehr fein, fest, fast abknackend, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Cat. von Loddiges; Diel XIII, 153, Dittrich III, 89, von Aehrenthal &c.) Auch diesen interessanten Apfel ignorirt der Hort. Soc. Cat. oder erwähnt ihn unter einem andern nicht zu errathenden Namen, da es der Spice Apple nicht ist.

Ashby Seedling.

(Sämling von Ashby.) Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 5.)

Astragold.

„Ein neuer, schöner Winterapfel, haltbar, von angenehmem, süßem Geschmack; für Liebhaber von Süßäpfeln eine schätzbare Frucht, gut für Tafel und Haushalt.“ (Lucas Kernobstf. Würt. S. 64.)

Bährlingsapfel.

In seinen „Kernobstf. Würtembergs, S. 127“ sagt Lucas darüber: „Ein recht guter und schöner Winterapfel in der Form dem Wahren birnförmigen Apfel ziemlich ähnlich, der wohl auch zu den rothen Renetten gezählt werden könnte. Grundfarbe goldgelb, Sonnenseite, besonders um den Stiel herum sehr schön roth gestreift; Fleisch gelblich-weiß, von gewürzhaftem, süßen Weingeschmack, sehr gut für die Tafel, gut für den Haushalt.“

Barcelona-Pearmain.

(Speckled Golden Reinette; Reinette rouge, Reinette rousse, Reinette des Carmes, Glace rouge; Kleine Casseler Renette, Barceloner Parmäne.) Baum sehr raschwüchsig, groß, hochkronig, früh- und reichtragend, trefflich als Hochstamm und Pyramide, allgemein zu empfehlen. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, flach und breit gerippt, oft in der Rundung verschoben; Schale glatt, hellgrün, in der Reife citronengelb mit grünlichem Schiller, an der Sonnenseite mit erdartigem Blutroth verwaschen, Punkte fein, im Rothen gelblich, sternförmig roth eingefaßt, im Gelben braun, sehr oft um den Kelch Rostansätze; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 532, Cat. v. Loddiges; Diel XXI, 121, Oberdieck, Dittrich I, 365, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely &c.)

Beachamwell

[nicht Beihamwell, wie Dittrich &c. schreiben.] (Beachamwell's Seedling, Motteux's Seedling; Beachamwell's Sämling.) Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, wenig breiter als hoch, länglich-eiförmig, an beiden Enden wenig abgeplattet; Schale blaßgrün, in der Reife blaßgelb, Sonnenseite mit etwas Röthe nur angehaucht, braune Punkte und Flecken; Fleisch gelb, zart, saftreich, süß, an Geschmack dem Englischen Goldpepping ähnlich, gewürzhaft, haltbar bis Ende März, vortrefflich für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 13, Pom. Mag. II, 82; Dittrich III, No. 64.)

Bedufteter Langstiel.

(Blauschwanz.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 138“ sagt Lucas darüber: „Kleiner, dem Borstorfer in Form und Größe ähnlicher Apfel von sehr regelmäßigem Bau. Kelch straußförmig, halboffen; Stiel $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, dünn; Schale sehr fein, zart, glatt, am Baum stark beduftet, hellgelb; die Sonnenseite, besonders um die Stielwölbung herum, mit lichtbräunlichem Rost verwaschen. Fleisch weiß, saftreich, süß-weinsauer; Kernhaus geschlossen, reichsamig. Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine hochgehende pyramidale Krone und ist nach einigen Jahren recht fruchtbar, er paßt vortrefflich auf Felder und an Straßen.“ — Ver-

gleicht den Blauschwanz vom November — December.

Belle de Thouin.

(Schöner von Thouin.) Frucht ziemlich groß, 2. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Belle Dubois.

(Louis XVIII, Roi d'Island; Schöne Dubois, Ludwig XVIII, König von Island, Schöner Waldapfel.) Apfel groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépinières royales de Vilvorde, pour 1853 — 1854, p. 45.) Freilich wird nicht einmal ein Neusonntagskind aus solchen Beschreibungen eine Frucht auch nur annäherungsweise zu erkennen vermögen. Indessen giebt dieser berühmte Katalog nur selten eine Silbe mehr, obschon er selbst auf die Wissenschaftlichkeit seiner Einrichtung in dem Vorworte sich sehr viel einzubilden scheint. — Wird in den Catalogen oft Belle des bois geschrieben.

Belle Joséphine.

(Menagère, Dame de ménage, Femme de ménage, Mère de ménage; Schöne Josephine, Hausmütterchen, Großer Pfund-Rambur-Wildling, Riesenapfel.) Baum sehr gut und bald tragend als Zwerg. Frucht sehr groß, plattrund, sehr gut für Tafel und Haushalt, haltbar bis tief in das Frühjahr, vorzüglich groß und gut auf Zwergbäumen, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat., Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu, Cat. f. 1854 von A. Wilhelm; Dittrich I, 176, Lucas, Sickler, Oberdieck, v. Aehrenthal.) — Wohl mit dem Melon (Pomme Joséphine, Dittrich III, 49) zu vergleichen, fast ohne Zweifel mit ihm identisch.

Belle Verte, *van Mons.*

(Citrinchen.) Frucht mittelgroß, mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige Rippen; Schale gelbgrün, in der Reife hochgelb, an der Sonnenseite röthlich gefleckt, oft kurz gestreift; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-süß, zimmtartig gewürzhaft, stark duftend, bis in den Sommer haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Cat. von van Mons; Diel Syst. Verz. No. 519, Dittrich I, 91, Oberdieck, von Aehrenthal 2c.)

Benwell's large.

(Großer von Benwell.) Apfel grün, rundlich, groß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Benzler.

Apfel gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis in den Mai, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 54.)

Berliner Schafnase.

(Haute bonté? Pomme de Berlin, Pomme Prussienne, Grüner Schlotterapfel? Gulderling.) Baum sehr raschwüchsig, kugelkronig, reichtragend; Frucht mittelgroß, hoch, fast walzenförmig, selten mit Falten; Schale zart, glatt, weißgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite schwach roth gestreift, dazwischen fein punktirt, im Roth gelbe Fleckchen; Fleisch gelblich, fein, fest, saftreich, rosenartig-gewürzhaft, bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Haushalt sehr gut. (Diel XI, 18, Dittrich I, 68, Hinkert, Grätzer Baumschule, Oberdieck 2c.)

Bess Pool.

(Best Pool; bester Einsatz.) Apfel grün und roth, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis in den April, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 56.)

Beurré à Cidre.

(Französischer Butterapfel.) Apfel gelb, fast eiförmig, klein, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Biebers Renette.

Frucht mittelgroß, plattrund, viel breiter als hoch, Stielhöhle rostfarbig; Schale glatt, in der Reife schön gelb, an der Sonnenseite kurz, schön roth gestreift, oft dazwischen getuscht, Punkte oft kaum bemerkbar; Fleisch grünlich-weiß, fein, saftreich, erhaben süß-weinartig, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 574, Dittrich I, 376, Oberdieck, v. Aehrenthal 2c.) Einer schreibt Biber, der Andre Bieber; dergleichen kann zu Verwirrungen führen: welche Schreibart ist die richtige?

Blutrothe Rheinische Renette.

Frucht mittelgroß, ziemlich breiter als hoch, oft um die Kelchhöhle Falten, in der Stielhöhle und über die Stielwölbung Rost; Schale hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite glänzend mit Blutroth verwaschen, in Streifen nach beiden Seiten auslaufend, viele Sternchen als Punkte, oft starke Rostanflüge; Fleisch weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, erhaben süß-weinig, lange haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 602, Dittrich I, 436, Oberdieck 2c.)

Blutrother Winter-Cardinal.

Baum rasch- und starkwüchsig, Krone weit ge-

wölbt, früh= und sehr reichtragend. Frucht groß und sehr groß, plattrund oder fast kugelförmig, breit gerippt; Schale glatt, glänzend, hellgrün, in der Reife blaßgelb, in der Sonne durchaus mit dunkelm Kermesinroth verwaschen, Punkte weißgrau; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinsäuerlich, 6—8 Wochen haltbar, gut für die Tafel, vortrefflich für die Wirthschaft. (Diel II, 71, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Dittrich I, 204, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Bon pommier de Liège.

(Lüttticher platter Winterstreifling.) Baum raschwüchsig, früh und reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht groß, plattrund, nach oben mehr abnehmend als nach unten, über den Bauch oft fast rippenartige Erhabenheiten; Schale fein, hellgrün, in der Reife blaß=hellgelb, an der Sonnenseite blaß roth gestreift, oft einzeln auch an der Schattenseite, in der vollen Reife verschwinden die Streifen fast gänzlich, wenige feine, gelbliche Punkte; Fleisch grünlich=weiß, sehr fein, locker oder markig, saftreich, süßsäuerlich weinartig, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Wirthschaft vortrefflich. (Diel VI, 155, Oberdieck, Hinkert rc.)

Bonvier.

(Bouvier?) Apfel gestreift, kegelförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Brabandse zoete-Renet.

(Good-Appel; Brabanter süße graue Renette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht klein, von der Form des Edlen Winterborsdorfers, jedoch platter, um die Kelchhöhle und oft auch über den Bauch feine Falten, in der Stielhöhle rauher Rost; Schale zart, bald etwas geschmeidig, bald feinrauh, blaß=hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite mit blutartigem Karmin sehr leicht verwaschen, Punkte im Rothen gelblich, im Gelben bräunlich, oft feine, versprengte, hellgraue Rostanflüge; Fleisch grünlich=weiß, sehr fein, fest, saftreich, rein süß, schwach duftend, haltbar durch den Winter, für Freunde von Süßäpfeln gut zum Roheſſen, sonst vortrefflich für den Haushalt. (Diel IX, 120, v. Aehrenthal rc.)

Braunrother Francatu.

(Francatu.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh= und reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, plattrund, auf einer Seite höher, oft stumpf abgespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale fein, abgerieben glänzend, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite und um die etwas berostete Stielhöhle trüb erdröthlich verwaschen, darin graue Fleckchen roth eingefaßt; Fleisch weiß, körnig, weich, markig, nicht sehr saftreich, süßsäuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, roh eßbar, sehr gut für die Wirthschaft, Weinbereitung und Markt. (Cat. des Chartreux; Mayer, Diel VI, 228.)

Braunsilien=Apfel.

(Paradies=Apfel.) Baum sehr tragbar. Apfel dem Rothen 3 Jahre dauernden Streifling sehr ähnlich, aber etwas weniger stark geröthet, minder hart im Fleisch, lieblich weinsäuerlich, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für den Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 104.)

Bresinger Streifling.

In seinen „Kernobstſ. Würtemberg's, S. 129" sagt Lucas darüber: „Ein großer, kugeliger, sanft gerippter, recht guter Winterapfel für Tafel und Haushalt; das Fleisch weiß, um das Kernhaus herum auffallend grün, von mildem, süß=weinigem Geschmack. Der Baum wächst stark, wird groß und fruchtbar."

Brownite.

Apfel gestreift, plattrund, klein oder mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 8.)

Bürgerherrnapfel.

Baum reichtragend. Frucht groß, kugelförmig, häufig durch starke Rippen wie dreieckig; Schale glatt, hellgelb, an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe; Fleisch gelblich=weiß, fein, fest, saftreich, fein=weinartig=süßlich, bis in das Frühjahr haltbar, angenehm zum Roheſſen, gut für Küche und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 512, Dittrich I, 69, v. Aehrenthal rc.)

Bunter grüner Borsdorfer.

Freiherr v. Aehrenthal in seiner „Anleitung rc. S. 43" sagt darüber: „Schätzbarer Winterapfel für die Tafel und Küche. Der Baum wächst lebhaft und trägt reichlich. Zeitigt im December, ist lange haltbar und schickt sich sehr gut ins freie Feld." Hier abermals ein Beweis, wie mancherlei Schwierigkeiten die verschiedenen Eintheilungen der Obste unterliegen. Der Verfasser ordnet ihn unter seine III. Klasse, d. h. unter die Aepfel von ausgezeichnet gutem Geschmack, mit geringer Fruchtbarkeit aber langer Dauer — und die Beschreibung gesteht diesem Baum eine reichliche Tragbarkeit zu. Er tröste sich: allen Systemen geht es also.

Busham.

Apfel gelb und grün, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 8.)

Byre End.

Apfel blaßgelb, rundlich, groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 8.)

Byson Wood.

(Russet Byson Wood.) Apfel bräunlich=roth, rundlich, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 104.)

Calville blanche d'hiver.

(Calville blanc, Calville blanche, Calville blanche à côtes, Bonnet carré, Rambour à côtes gros, Reinette carrée, Reinette à côtes; White Autumn-Calville; Witte Winter-Calville; Weißer Winter=Calville, Französischer Quittenapfel, Weißer Calville, Weißer Himbeerapfel, Weißer Erdbeerapfel, Eggerling, Weißer Quittenapfel, Cardinal, Weißer Cardinal, Winter=Quittenapfel, Sternapfel, Winter=Calville, Calville, Gelber Calville, Gelber gerippter Calville, Calvin, Rippiger Calville, Breiter Calville blank, Sternrenette, Knübserapfel, Reißling, Schafsnase, Weißer Citronenapfel, Quitten=Renette, Goldrenette, Grafsteiner rc.) Baum mittelgroß, Krone flachgewölbt, nicht sehr reichtragend, als Hochstamm auf Wildling, als Zwerg und Spalier auf Johannisstämmchen in warmen Lagen. Frucht gleich hoch und breit, sehr regelmäßig fünfrippig; Schale fein, blau beduftet, blaß strohgelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite hellroth verwaschen oder gefleckt, darin braun punktirt; Fleisch weißlich=gelb, locker, feinkörnig, saftreich, süß, muskatellerartig, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche einer der edelsten Könige unter den Aepfeln. (Merlet, Duhamel; Abercrombie, Hort. Soc. Cat. No. 110; Knoop; Zink, Mayer, Hirschfeld, Schmid, Christ, Henne, Walter, Diel II, 12, Dittrich I, 45, Hinkert, Grätzer Baumschule, Sickler, v. Aehrenthal, Oberdieck, Metzger, Lucas rc.)

Calville étoilée.

(Stern=Calville.) Baum sehr raschwüchsig, groß, reichtragend, aber nur an sonnigem, sturmfreien Stand in gutem Boden. Frucht groß, stumpf zugespitzt, sehr stark aber ungleich gerippt; Schale geschmeidig, hellgelblich=grün, in der Reife trüb grünlich=gelb, an der Sonnenseite undeutlich trübroth gestreift und gesprengt, mit charakteristischen, von einem gelblichen Mond umgebenen Sternchen unter der Schale. Fleisch weißgelblich oder grünlich, etwas grob, saftreich, süß=weinsäuerlich, bis in das Frühjahr haltbar, vortrefflich für die Wirthschaft. (Diel V, 27, Dittrich I, 66, Hinkert, Lucas rc.)

Calville noire.

(Zigeunerapfel, Kohlapfel, Schwarzer Calville, Mohrenapfel.) Baum rasch= und starkwüchsig, groß, reichtragend, nicht zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, calvilleartig hochgebaut, um die Kelchhöhle und über den Bauch mitunter sehr kantige Rippen; Schale glatt, geschmeidig, an der Schattenseite ein Gemenge von Grün, Schwarz und trübem Hellroth, an der Sonnenseite ein dunkel blutrother Backen, zuweilen mit hellen Streifen, darin bräunliche Punkte, Stielhöhle oft rostfarbig; Fleisch grünlich=weiß, fein, fest, saftreich, herbsäuerlich, sehr schwach riechend, bis in den Sommer haltbar, roh kaum genießbar, für den Haushalt verwendbar. (Diel VI, 9.)

Calville of Horset.

(Horset's Schlotterapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, kugelkronig, reichtragend. Frucht groß, fast walzenförmig, in der Regel ohne Rippen; Schale glatt, dünn, grünlich=strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite ein leichter Anflug von dunkeln Kermesinflecken, Punkte stark, meistens eckig; Fleisch weiß, fein, fest, sehr saftreich, süß=weinsäuerlich, gewürzhaft; bis in den Sommer haltbar, vorzüglich gut. (Diel XI, 8, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Hinkert rc.)

Calville rouge de la Normandie.

(Calville Normande, Calville Malingre, Malingre d'Angleterre; Normännischer rother Winter=Calville.) Frucht von Größe und Form des rothen Winter=Calville, aber dunkler gefärbt; Fleisch fast ganz roth und vollkommen so gut wie bei jenem; haltbar bis in den März. (Noisette I. No. 53; Hort. Soc. Cat. No. 115; Dittrich I, 528, u. III, 4.) Die Englische Beschreibung lautet: Apfel roth, calvilleförmig, Größe 1. Rangs, für die Küche 2. Rangs, Zeit der Brauchbarkeit vom Januar bis März.

Campfield.

Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, gut für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 123.)

Capendu rayé.

(Gros Courtpendu rouge; Gestreifter Capendu, Großer rother Kurzstiel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig, zuweilen etwas höher als breit, in der Kelchhöhle einige Falten; Schale rauh, beduftet, blaß-hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne ringsum kermesin-blutroth fein und stark, jedoch immer wie verwischt gestreift, dazwischen sehr stark punktirt und getuscht, an der Schattenseite alles blässer, wahre Punkte braun, oft sternförmig, oft braune Rostflecken, immer in der Stielhöhle feiner zimmtfarbiger Rost; Fleisch sehr weiß, fein, fest, abknackend, nicht sehr saftreich, süß mit kaum bemerkbarem säuerlichen Beigeschmack, gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche gut. (Cat. des Chartreux, Duhamel; Manger, Mayer, Pom. Austr., Diel X, 116, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.) Diese ziemlich langstielige Renette ist gewiß kein Kurzstiel, dennoch muß sie in Katalogen diesen Namen sich gefallen lassen.

Capper's Pearmain.

(Parmäne von Capper.) Apfel gestreift, parmänenförmig, groß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 537.)

Cardinal rayé.

(Gestreifter Cardinal.) Frucht groß, plattrund, viel breiter als hoch, auf einer Seite höher; Schale gelb, an der Sonnenseite roth gestreift, Punkte nur im Gelben fein; Fleisch weiß, saftreich, weinartig-süß, rosenartig gewürzhaft, duftend, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 545 [a], Dittrich I, 187, v. Aehrenthal ꝛc.)

Christie's Pippin.

(Pepping von Christie.) Der Baum leidet oft durch Krebs. Frucht gelb, plattrund, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 10.)

Christ's bunter Pepping.

Baum sehr tragbar. Apfel sehr klein, sehr haltbar, gut für Tafel und Haushalt, aber nicht gut genug, um zu anderer Anpflanzung als in Zwergform empfohlen zu werden. (Oberdieck, Anleit. S. 154.)

Citron d'hiver.

(Winter-Citronenapfel, Zitronenapfel.) Baum raschwüchsig, breitkronig, reichtragend, für Baumschulen sehr empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, oft plattrund, um die Kelchhöhle feine Falten und Rippchen, über den Bauch die Rundung etwas ungleich machende Erhabenheiten; Schale fein, abgerieben glänzend, strohweiß, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite ein matter Anhauch von Röthe, Punkte sehr fein, hellgrau, oft streifenartige Rostanflüge und Warzen; Fleisch weiß, fest, abknackend-spröde, feinkörnig, saftreich, durchdringend weinsäuerlich, bis zum Frühjahre haltbar, gut für Rohgenuß und Haushalt. (Mayer, Diel VI, 264, Oberdieck, v. Aehrenthal, Dittrich I, 509, Hinkert, Metzger ꝛc.)

Citronenfleiner.

In seinen „Kernobstſ. Würtembergs, S. 131“ sagt Lucas darüber: „Feiner, angenehmer Winterapfel, besonders für die Küche schätzbar.“

Claret.

Apfel roth, kegelförmig, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 146.)

Cludius grüner Borsdorfer, Cludius.

Baum raschwüchsig, groß, Krone kugelförmig, reichtragend, gut in schwerem wie in leichtem Boden. Frucht mittelgroß, platt, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle meistens 5 Rippen, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle oft strahlenartig berostet; Schale fein, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite oft etwas bräunliche Röthe, Punkte ziemlich häufig, einzelne Rostanflüge und Warzen; Fleisch etwas gelblich, fest, fein, mürbe, weinartig-zuckerig, haltbar bis in den Sommer, gut für die Tafel, trefflich für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 102.)

Cluster-Apple.

(Cluster-Pearmain; Englische Büschel-Renette, Büschel-Renette, Traubenrenette, Büschel-Parmäne, Purpurrother Winter-Cousinot? Rhoner Taffetapfel? Liegels rother Taffetapfel?) Baum nicht raschwüchsig, mittelgroß, breitkronig, sehr gut als Hochstamm und Pyramide, reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und groß, kugelförmig oder plattrund, oft um die Kelchhöhle feine Falten, um die Frucht flache Erhabenheiten; Schale glatt, beduftet, gelblich-grün, durchaus mit dunkelm Blutroth stark verwaschen, an der Schattenseite bandartig gestreift, Punkte fein, röthlich-braun, sehr oft bräunliche, figurenähnliche Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, fest, markig, saftreich,

weinartig=süß, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel, Küche und Weinbereitung 1. Rangs. (Mawe, Cat. of Loddiges; Diel XI, 103, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.) Die mit? behafteten, angeblichen Synonymen sind noch nichts weniger als eine ausgemachte Sache.

Cockpit.

(Hahnengefechtapfel.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 152.)

Codlemay.

Apfel blaß=gelb und roth, kegelförmig, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 10.)

Cornely's gestreifter Hausapfel.

Baum raschwüchsig, früh= und reichtragend. Frucht klein, etwas breiter als hoch, fast kugelförmig, oft nach oben stumpf=zugespitzt, um die Kelchwölbung viele feine, nach dem Bauche hin sich verlierende Rippchen, Stielhöhle mit Rost bekleidet; Schale zart, blaß= oder weißlich=hellgrün, in der Reife hoch=citronengelb, in der Sonne rundum zahlreich und stark gestreift, an der Sonnenseite karminroth, dazwischen stark getuscht, nach der Schattenseite bläßer, oft kaum bemerkbar, Punkte nur im Rothen; Fleisch weiß, sehr fein, fest, nicht sehr saftreich, weinartig=zuckerig, gewürzhaft borstorferähnlich, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Haushalt und Markt. (Dittrich III, No. 111.)

Courtpendu.

(Belgischer Kurzstiel.) Apfel mittelgroß, viel breiter als hoch, plattrund, oft an einer Seite höher, Bauch ziemlich in der Mitte, um die Kelchhöhle Falten und Beulen, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle schwach berostet; Schale in der Reife gelb, in der Sonne fein und kurz kermesinroth gestreift, dazwischen punktirt, oft wie getuscht, stellenweise dünnere Rostanflüge, besonders um den Stiel, Punkte häufig, im Rothen weißgrau; Fleisch schwach gelblich, fein, abknackend, mürbe, weinartig=zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, ausgezeichnet gut für Tafel und Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 139.)

Courtpendu noir.

(Schwarzer Kurzstiel.) Apfel dunkelroth, rund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 186.)

Courtpendu nouveau, *van Mons.*

(Brüsseler neuer Kurzstiel.) Frucht von Form und Größe eines Edlen Winterborsdorfers, Stielhöhle rostfarbig; Schale glatt, gelb, in der Sonne zierlich roth gestreift, Punkte zahlreich, fein; Fleisch sehr fein, fest, saftreich, dem Goldpepping ähnlich an süß=weinsäuerlichem, gewürzhaften Geschmack, lange haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Cat. de van Mons; Diel Syst. Verz. No. 585, Dittrich I, 359, Oberdieck.)

Courtpendu plat.

(Courtpendu, Courtpendu extra, Courtpendu plat rougeatre, Courtpendu rond gros, Courtpendu rond trés gros, Courtpendu rond rougeatre, Courtpendu Rose, Courtpendu musqué, Courtpendu rouge musqué, Corianda Rose, Pomme de Berlin; Garnon's Apple, Wollaton Pippin, Russian; Zoete Princesse noble; Platter Kurzstiel, Pepping von Wollaton, Russenapfel, Süßer edler Prinzessin=Apfel, Berliner Apfel.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) Der Hort. Soc. Cat No. 185 giebt einmal alle obigen Synonymen, worüber man verrückt werden müßte, wäre man nicht in der Pomologie an den tollsten Wirrwarr gewöhnt. Er sagt sonst darüber: Baum ungemein reichtragend, spät blühend, den Frühlingsfrösten entwischend; Apfel dunkelroth, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 1. Rangs, haltbar bis tief in den Frühling.

Courtpendu rosat.

(Rosenfarbiger Kurzstiel.) Baum starkwüchsig, sehr groß, etwas spät aber sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, plattrund, an einer Seite oft niedriger, viel breiter als hoch, über den Bauch einzelne, oft die Rundung verschiebende Erhabenheiten, in der Stielhöhle zimmtfarbiger, oft sehr weit sich ausbreitender Rost; Schale hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, um die Kelchwölbung und an der Sonnenseite mit Karminroth wie lackirt verwaschen, darin Streifen, an der Schattenseite oft mit leichtem Rost übersprengt, Punkte im Rothen als weißgraue Sternchen, im Gelben braun, häufig schwärzliche Rostflecken; Fleisch gelblich=weiß, markig, sehr saftreich, erhaben weinartig=zuckerig, schwach rosenartig gewürzhaft, haltbar durch den ganzen Winter, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Cat. de N. Marechal; Diel XII, 171, Dittrich I, 428.)

Courtpendu rose.

(Röthlich gestreifter Kurzstiel.) Frucht mittelgroß oder groß, pyramidenförmig, gleichhoch und breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder feine Rippen,

Stielhöhle rostfarbig; Schale glatt, hellgelb, an der Sonnenseite mit einzelnen blaßrothen Streifen oder ein rosenfarbiger Anhauch, darin starke, rauhe Punkte; Fleisch fein, fest, abknackend, saftreich, weinsäuerlich süß, wenn möglichst spät gepflückt, ziemlich haltbar, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 580, Dittrich I, 355, Oberdieck ꝛc.)

Courtpendu soré.

(Röthlich gestreifter Kurzstiel.) Baum raschwüchsig; Apfel mittelgroß und groß, für Tafel und Haushalt, aber gern welkend. (von Aehrenthal, S. 118.)

Cousinotte blanche d'hiver.

(Weißer Winter-Cousinotte.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, oft beinahe walzenförmig, oft in die Breite verschoben, Kelchhöhle charakteristisch tief, grubenförmig, vielrippig, sehr flache Erhabenheiten ringsum; Schale grünlich-strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, oft an der Sonnenseite schöne Kermesinstreifen und Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fest, abknackend, saftreich, süß-weinsäuerlich, zimmtartig, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Haushalt sehr gut. (Diel XIII, 53, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Crede's Quittenrenette.

Baum langsam wachsend, mittelgroß, breitgewölbte Krone, spät reichtragend, gut als Hochstamm, als Zwerg auf Johannisstamm. Frucht etwas klein, ziemlich kugelförmig; Schale zart, strohweiß, in der Reife hoch citronengelb oder quittengelb, an der Sonnenseite einzelne rothe Sternchen, sonst viele graue Punkte; Fleisch weiß-gelblich, sehr zart, fest, sehr saftreich, zuckerig-weinartig, alantartig gewürzhaft, bis in den Frühling haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XXI, 105, Oberdieck, Dittrich I, 282, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Croom Pippin.

(Pepping von Croom.) Apfel gelb, rundlich, klein. (Hort. Soc. Cat. No. 194.) Ueber Qualität keine Silbe.

Culotte suisse.

(Schweizer-Hose.) Holz und Apfel so gestreift wie die Gestreifte Schweizer-Bergamotten-Birne; Frucht mittelgroß, gut. (Le Bon Jardinier, p. 232.) Wird neuerer Zeit für identisch mit dem Pomme de Peroquet erklärt, ist also mit diesem zu vergleichen.

Dame Jeannette.

(Johannettens Renette.) Frucht etwas klein, von Form und Größe des Edlen Winterborsdorfers, um die Kelchhöhle und über den Bauch 5 sanfte Rippen; Schale einfarbig citronengelb; Fleisch fein, fest, saftreich, weinig-zuckerig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, trefflich für Küche und Haushalt. (Cat. du Luxembourg; Diel Syst. Verz. No. 564, Dittrich I, 269, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Decanatsapfel.

Baum langsam wachsend, groß, Krone halbkugelförmig, reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, hoch-breitgestumpft-kegelförmig, um die Kelchwölbung feine Falten, über den Bauch oft die Rundung verschiebende, fast calvilleartige Erhabenheiten, Stielhöhle berostet; Schale glatt, hellgrün, in der Reife citronengelb, ganz überwaschen mit glänzendem Blutroth, darin an der Schattenseite oft breite, röthlichgelbe Bandstreifen, Punkte zahlreich, fein, gelblich; Fleisch weiß, sehr fein, fest, markig, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, gut für die Tafel, sehr gut für Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Diel VI, B. 127, Dittrich I, 469, Oberdieck, v. Aehrenthal.)

Devonshire Buckland.

(Lily Buckland, White Lily, Dredge's White Lily; Lilie von Buckland, Weiße Lilie, Dredge's weiße Lilie.) Baum sehr reichtragend; Apfel blaßgelblich, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 97.)

Devonshire Wildling.

(Wildapfel von Devonshire.) Apfel gelb, rundlich, klein, sehr sauer, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 205.)

Dickson's Greening.

(Grünling von Dickson.) Apfel grün, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 206.)

Dietzer Mandel-Renette.

(Dietzer rothe Mandel-Renette.) Baum raschwüchsig, groß, flachkronig, reichtragend, gut als Hochstamm und Zwerg, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, kugelförmig, sehr schwach gerippt, Schale fein, hellgrün, in der Reife goldgelb, in der Sonne fast ganz freundlich roth verwaschen und leise gestreift, Punkte fein, braun, oft schwarzbraune Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, saftvoll, erhaben zuckerig, zimmt- und muskatellerartig, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel XXI, 126, Ober-

dieck, Dittrich I, 364, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas, Cornely.)

Docker's Devonshire.

(Devonshire-Apfel von Docker.) Apfel gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Dörell's Goldgelbe Renette.

(Dörell's große Goldrenette, Dörell's Goldrenette.) Darüber sagt Oberdieck Anleit. S. 178: „Nach Herrn Finanzdirector von Flotow ist dieser Apfel mit der Renette von Orleans identisch. Von Herrn Dr. Liegel erhielt ich dafür eine Frucht, die ich für Hughes oder Franklins Goldpepping halte und auch Bödiker beschreibt mir seine Frucht also. Von Herrn Bornmüller in Suhl und von Rinz in Frankfurt a. M. erhielt ich als Dörell's große Goldrenette — Diel's Englischen Quittenapfel. Vielleicht cursiren als Dörell's goldgelbe Renette, Dörell's große Goldrenette, Dörell's Goldrenette, verschiedene Früchte, die aber wohl ganz sicher nur Synonymen anderer Diel'scher Sorten sind." — Dagegen sagt Dittrich III. S. 102: „Der Herr G. F. Graf von Flotow beobachtete diese Renette mehrere Jahre und fand wenige Unterschiede mit der Orleans-Renette, doch zeigten sich in dem 4. Jahre manche Eigenheiten an der Frucht, welche der Orleans-Renette fehlen." — Diesen Widerspruch kann nur Herr von Flotow selbst lösen. Wo steht übrigens eine ordentliche Beschreibung von obiger Frucht? Irgendwo eine solche zu finden, suchte ich überall umsonst.

Dolphyn.

(Delphin, Süßer Delphin, Süßer Strichapfel; Passe Pomme douce, Pomme Dauphin?) Baum ziemlich groß, nicht reichtragend. Frucht groß, etwas länglich; Schale beduftet, grünlich-gelb, an der Sonnenseite, oft ringsum rothviolett; Fleisch fest, fein, süß, einer der besten Süßäpfel. (Knoop zu T. II.)

Dominisca.

(Götterapfel, Herrnapfel.) Dittrich sagt darüber I, 202: „Dieser sehr große und haltbare Apfel stammt aus Jassi in Servien, (das ist ein geographischer Irrthum) und wird in den dortigen Klostergärten häufig gezogen. Der Apfel soll eine Größe von 5 Zoll im Durchmesser erhalten und unter das Geschlecht der Rambours gehören. Er hat nicht nur einen sehr angenehmen Geruch, sondern sein Fleisch ist sehr köstlich und wohlschmeckend. In Hacquet's Reisen durch die Dacischen und Sarmatischen Karpathen, II. Theil, wird dieser Apfel erwähnt, und wahrscheinlich hat ihn dieser Reisende mit nach Deutschland gebracht. In dem Bollwiller Katalog wird seine Reifzeit im December angegeben und er soll sich bis in den April halten. Christ H.W.B. 34 weiß auch nicht viel mehr darüber. — (Hort. Soc. Cat. No. 212.)

Donauers Weißer Wintertaubenapfel.

Frucht mittelgroß, rein kegelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte Rippen; Schale zart, weißlich-grün, in der Reife bloß weißlich gelb, an der Sonnenseite zuweilen eine sanfte Röthe, oft nur Streifen, darin starke Punkte, auf der Schattenseite grüne Tüpfelchen, in der Stielhöhle zuweilen Rostfarbe, Fleisch sehr weiß, fein, fest, markig, saftreich, weinartig-süß, rosenartig, haltbar bis ins Frühjahr, gut für Tafel und Küche. (Dittrich I, 131.)

Doppelter Haus-Apfel.

Baum auch auf Johannisstamm früh- und reichtragend. Apfel für den Haushalt vorzüglich gut, aber gern welkend. (Oberdieck, Anleit. S. 128.)

Doucin.

(Holländischer Splittapfel.) Der Baum wächst in den ersten 4 — 5 Jahren ziemlich rasch und stark, erreicht durch die Kunst unterstützt, die Höhe von 6 — 7 Fuß, ist daher so vortrefflich als Unterlage für halbhohe Kesselbäume, alsdann aber treibt er zu vieles Fruchtholz, bildet eine mittelgroße, unregelmäßige Krone, nur selten einen Stamm von 6 Zoll Durchmesser und trägt jährlich reich. Für halbhohe Bäume muß man ihn nie höher als 4 Fuß werden lassen. Verdient in Baumschulen viel mehr Berücksichtigung, als ihm bis jetzt zu Theil geworden ist. Die Frucht ist ein Süßapfel von der Größe eines Edlen Winterborstorfers, hoch kugelförmig, oft in der Rundung verschoben, um den Kelch oft kaum bemerkbare Falten; Schale glatt, blaß-hellgrün, in der Reife hoch-citronengelb, an der Sonnenseite hoch-kermesinrothe Fleckchen. Punkte, Spritzer, oft braune Rostflecken und Warzen, ein guter Süßapfel, der jedoch bald stark welkt. (Diel XI, 216, v. Aehrenthal.)

Doux-amer.

(Douce-amère; Bittersüßer.) Apfel blaß-gelb, rundlich, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 13.)

Doux d'Argent.

(Doux d'Angers, Ostorgate; Argent's

Süßapfel.) Frucht mittelgroß, sehr zart, 1. Rangs. (Cat f. 1854 von A. Wilhelm.)

Douxveret gris gros.

Apfel grün und gelb, rundlich, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 45.)

Downton Nonpareil.

(Sondergleichen von Downton.) Apfel grün und braunröthlich, rundlich, mittelgroß, stark duftend, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 468.)

Dubbelde grauwe Gulderling.

(Doppelter grauer Gulderling.) Baum starkwüchsig, groß, nicht sehr reichtragend. Frucht groß und sehr groß, etwas länglich, fast viereckig; Schale in der Reife grünlich gelb, ringsum mehr oder weniger rauhe grauliche Flecken, am stärksten um den Kelch; Fleisch weniger gut als an dem Gelben und an dem Einfachen grauen Gulderling. (Knoop zu T. VII.)

Dubbelde Gulderling.

(Doppelter Gulderling.) Baum raschwüchsig, nicht sehr tragbar. Frucht groß, länglich, viereckig; Schale glatt, in der Reife grünlich-gelb; wenig bedeutende Mittelsorte für Tafel und Küche. (Knoop zu T. XII.)

Dubbelde roode Winter Paradys-Appel.

(Großer rother Herrnapfel, Doppelter rother Winter-Paradies-Apfel, Großer rother Winter-Paradiesapfel.) Baum sehr raschwüchsig, breitkronig, groß, reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht groß, bald beinahe kugelförmig, bald stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten und Rippchen, selten auch die Rundung verschiebend über den Bauch; Schale hellgrün, in der Reife hellgelb, in der Sonne mit Blutroth ganz überzogen, Punkte charakteristisch als starke weißgraue Sternchen, um die Stielhöhle rauher, zimmtfarbiger Rost; Fleisch dem rothen Stettiner ziemlich ähnlich, haltbar bis ins Frühjahr, ziemlich gut für Rohgenuß, vortrefflich für Küche, Haushalt und Markt, vorzüglich zur Weinbereitung. (Knoop, Cat. v. P. Moerbeck; Manger, Mayer, Christ H.W.B. 65, Diel IX, 231, Grätzer Baumschule, Dittrich I, 510, Lucas rc.)

Du Docteur, *Geilekerken.*

Frucht mittelgroß, plattrund, gerippt, 2. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.) Vergleiche damit den Doctor des Englischen Katalogs.

Dübener großer Glasapfel.

Frucht groß, gleichhoch und breit, nach oben etwas verjüngt, häufig durch Rippen in seiner Rundung entstellt; Schale grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite erdartig roth angehaucht, bei Schattenfrüchten ohne Röthe; Fleisch fest, saftreich, fein weinsäuerlich, haltbar bis in den Sommer, roh genießbar, gut für den Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 513, Dittrich III, No. 24, v. Aehrenthal rc.)

Duke of York, *Newbold.*

(Rymer, Green Cossings, Newbold's Admiral Duncan, Caldwell; Herzog von York von Newbold, Admiral Duncan von Newbold.) Frucht rundlich, blaßgrün mit etwas Röthe, groß, sehr reich an etwas scharfem Saft, sehr gut sich lang haltend, für die Küche 1. Klasse. (Hort. Soc. Cat. No. 758.) Weiter reicht keine Beschreibung dieses weltberühmten Katalogs. Dabei darf man sich nun bei den Vergleichungen nicht beirren lassen von kleinen Verschiedenheiten in den Farbenangaben, da in Betreff der Färbungen nicht wohl zwei Menschen wörtlich zusammenstimmen werden; ferner nicht, weil hier nur von einem Küchenapfel die Rede ist, indem dieser Katalog und die Engländer überhaupt sehr häufig für die Tafel verschmähen, was uns sehr annehmbar dünkt, das sind Geschmackssachen, worüber man nicht streiten muß. Deßhalb bin ich aber keineswegs gewillt, die Identität dieses Apfels und des Duke of York, *van Mons* behaupten zu wollen.

Dunkelrother Kugelapfel.

(Blutapfel.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 116" sagt Lucas darüber: „Ein angenehmer Winter-Apfel, mit unter der Schale geröthetem Fleisch, gut für Tafel und Haushalt. Der Baum trägt sehr reichlich."

Dunkelrother Straßburger Streifling.

(Rother Straßburger.) Baum groß, mit sehr schöner Krone, reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig, selten plattgedrückt, in der Kelchhöhle sehr feine Falten, oft über den Bauch flache, die Rundung entstellende Erhabenheiten; in der Stielhöhle strahlenförmiger brauner Rost, Schale glatt, hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, in der Sonne ganz mit dunklem Purpurroth überzogen, wobei die Schattenseite etwas heller bleibt und abgesetzte Streifen enthält, an Schattenfrüchten schon an der Sonnenseite und zwischen den kermesinrothen

Streifen der Schattenseite erscheint das Gelb rein, Punkte, hauptsächlich um die Stielwölbung, weißgrau, oft Warzen und um die Kelchwölbung Rostanflüge; Fleisch grünlich-weiß, fest, fein, saftvoll, süß-weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar bis in das Frühjahr, gut zum Rohessen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel VII, 229, v. Aehrenthal rc.) Merkwürdig, daß die speciell mit süddeutschen Obsten sich beschäftigenden Werke von Metzger und Lucas, diesen Apfel gar nicht erwähnen.

Dutch Fulwood.

(Late Fulwood; Niederländischer Fulwood, Später Fulwood.) Apfel grün, länglich, groß und sehr groß, haltbar bis zum Juni, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 16.) Dieser Katalog nennt auf derselben Seite noch einen Early Fulwood, Früher Fullwood, jedoch ohne alle nähere Bezeichnung.

Elsasser Rothe Winter-Renette.

In seiner Anleitung rc. S. 179 sagt Oberdieck darüber: „Treffliche, reichlich tragende, gar nicht leicht faulende und bis zum Sommer haltbare Frucht von kräftigem, weinsäuerlich süßen Geschmacke. Trägt auch auf Johannisstamm gern und verdient recht häufigen Anbau. Welkt nicht, wenn sie vom 10—15. October gebrochen wird.“ In seiner Zeichensprache fügt er hinzu: „gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt, auch für den Landwirth empfehlenswerth.“ — Warum kommt die nachlässige Form: „ein tragbarer, ein reichlich tragender rc. Apfel“ so oft in pomologischen Werken vor? Der Apfel ist ja nicht reichtragend, sondern der Baum.

Emperor Apple.

(Amerikanischer Kaiserapfel.) Frucht mittelgroß, nach oben etwas abnehmend, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen, Stielhöhle oft berostet; Schale grün, in der Reife citronengelb, Punkte kaum bemerkbar; Fleisch weiß, fein, ziemlich fest, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, duftend, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. Sehr für Anpflanzung zu empfehlen. (Diel, Syst. Verz. No. 569, Dittrich I, 261, Oberdieck, v. Aehrenthal.) Der Hort. Soc. Cat. schweigt darüber.

Engelse Oranje-Appel.

(Pomme d'Orange; Orangenapfel, Englischer Orangenapfel.) Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht klein, rundlich-platt, gleich hoch und breit, um die Kelchhöhle Falten; Schale sehr glatt, gelb, meistens ringsum blutroth gestreift; Fleisch gelblich, mild, saftreich, gewürzhaft, gut für Tafel und Haushalt. (Christ H.W.B. 64, Dittrich I, 511.)

Enkelde roode Paradys-Appel.

(Einfacher rother Winter-Paradies-Apfel, Kleiner rother Winter-Paradies-Apfel.) Dem großen rothen Winterparadiesapfel nach Form, Farbe, Reifzeit und Eigenschaften ähnlich, aber beträchtlich kleiner. (Knoop, Tafel XII.)

Enkhing.

Apfel blaßgrün und roth, fast eiförmig, klein, haltbar bis zum April, 3. Rangs, unbedeutend. (Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Epine Dumas.

Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Fenouillet anisé.

(Anis-Fenchelapfel.) Frucht klein, zart, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Fenouillet gris.

(Fenouillet, Rabau aigre, Gros Fenouillet d'or, Pomme d'Anis, Pomme de Fenouillet, Reinette Carpentue, Anis; Anise-Appel; Grauer Fenchelapfel, Anisapfel, Grauer Kurzstiel, Winter-Anisrenette, Fenchel-Renette, Lederapfel, Kleiner Lederapfel, Curbanter-Renette, Kleiner Rabau, Renette, Graue Renette, Harter Rabauapfel, Geißberger, Himbeerapfel, Usterapfel, Rosenapfel rc.) Baum mittelgroß und klein, eine hängende Pyramide, sehr reichtragend, in gutem warmen Boden empfehlenswerth, auch trefflich zu Pyramiden. Frucht von Größe und Form eines mäßigen Borstorfers, nach oben kleiner, oft um die flache Kelchhöhle feine Fältchen; Schale etwas rauh, gelblich hellgrün, in der Reife gelb, an der Sonnenseite grau, an der Schattenseite zimmtfarbig mit rauhem Rost überzogen, dort oft ein Schimmer von goldfarbiger Röthe, streifenartig nach dem Stiele hin, Punkte fein, von der Farbe des Rostes; Fleisch gelblich, fein, nicht saftreich, erhaben zuckerig, fenchel- oder anisartig gewürzhaft, angenehm duftend, haltbar bis ins Frühjahr, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Rogers, Lindley, Hort. Soc. Cat. No. 246; Zink, Hirschfeld, Walter, Manger, Mayer, Christ H.W.B. 37, Diel IV, 117, Oberdieck, Dittrich I, 401, v. Aehrenthal, Metzger, Lucas, Cornely rc.)

Fenouillet rayé.

(Fenouillette rayée, Bardin; **Gestreifter Fenchelapfel.**) Baum raschwüchsig, breitkronig, früh= und reichtragend, sehr gut zu Pyramiden. Frucht klein, bald kugelförmig, bald etwas platt, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale geschmeidig, strohgelb, in der Reife hellgelb, Sonnenseite blaßroth getuscht und dunkler kurz gestreift, im Gelben feine gelbgraue Punkte, oft große, braune Rostflecken; Fleisch weiß, fest, sehr fein, saftreich, anis= oder fenchelartig zuckerig, wenn spät gepflückt, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Christ, Diel III, 185, Oberdieck, Dittrich I, 379, v. Aehrenthal, Hinkert &c.)

Fenouillet rouge.

(Courtpendu rouge, Bardin, Pomme de Fenouillet, Courtpendu gris, Fenouillet gris; **Rother Fenchelapfel, Bardiner.**) Baum klein, schmal=hochkronig, in gutem Gartenboden sehr reichtragend, am besten als Zwerg. Frucht klein, oft fast kugelförmig, nach oben stark abnehmend, um die Kelchhöhle oft feine Rippen; Schale fein beduftet, matt hellgrün, in der Reife hellgelb, trüben, schmutzigen Aussehens, an der Sonnenseite oft ein trübes, bräunliches Roth, bisweilen streifenartig, dabei ein rauher, erdartiger Rost und feine, weißgraue Punkte; Fleisch grünlich=weiß, fein, fest, saftreich, zuckerig=süß, anis= oder fenchelartig gewürzhaft, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis gegen das Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Quintinye, Schabol, Duhamel; Knoop; Zink, Mayer, Christ, Diel III, 199, Oberdieck, Dittrich I, 402, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas &c.)

Fernand de Bavay, *Loisel.*

Apfel groß, länglich, gelb, allerersten Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Fette Gold=Renette.

Baum starkwüchsig, auch als Zwerg sehr schön auf Johannisstamm. Frucht ziemlich groß, bald etwas höher, bald flachgedrückt, im Allgemeinen von der Form der Englischen Goldreneтte; Schale goldgelb, an der Sonnenseite roth, darin dunkler gestreift, in der Reife merkwürdig dadurch, daß sie rundum Fettigkeit ausschwitzt, als wäre sie mit Butter überstrichen; gilt übrigens für einen bis zum Frühjahr haltbaren Apfel 1. Rangs. (Schmidberger Beitr. III, 79, Dittrich III, 98.) Unwillkürlich wird man dabei an den Apfel Grosse pomme noire d'Amérique, später Pomme oléose genannt, erinnert.

Flander's Pippin.

(**Grauer flandrischer Pepping.**) Baum raschwüchsig, Krone kugelförmig, früh= und reichtragend. Frucht klein, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, selten auch eine oder die andere über den Bauch, Stielhöhle berostet; Schale stark, fein=rauh, goldartig durch den hellzimmtfarbigen allgemeinen Rostüberzug schimmernd, Punkte deutlich, heller; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich=süß, alantartig gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, sehr gut für Tafel und Küche. (Abercrombie; Diel XI, 124, v. Aehrenthal &c.)

Francatu.

(Francquestu, **Braunrother Francatu.**) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh= und reichtragend, der Landwirthschaft sehr zu empfehlen. Frucht groß, plattrund, eine Seite höher, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale fein, glänzend, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite und meistens auch um die Stielwölbung trüb=erdroth verwaschen, im Rothen graue, dunkelroth eingefaßte Fleckchen; Fleisch weiß, körnig, weich, markig, nicht sehr saftreich, süß=säuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, dann übersaftig, roh=angenehm, gut für den Haushalt und sehr gut für Weinbereitung. (Merlet, Quintinye, Cat. des Chartreux, Cat. de Marechal; Mayer, Diel VI, 228, Hinkert &c.)

Franc Réal.

(**Französischer königlicher Edelapfel.**) Baum raschwüchsig, groß, Krone kugelförmig, früh= und reichtragend. Frucht groß, flachrund, oft fast kugelförmig, mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch sanfte Rippen; Schale glatt, glänzend, strohweiß, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite mit Blutroth schwach verwaschen; Fleisch weiß, fein, fest, markig, saftreich, fein süß=weinsäuerlich, haltbar bis tief in den Sommer, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI. B. 15, Dittrich I, 97, Oberdieck, v. Aehrenthal &c.)

Frankenapfel.

Baum groß, reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine Fältchen, Stielhöhle grau; Schale dunkelroth, in der Sonne mit noch dunkleren Streifen, an der Schattenseite durchschimmerndes Gelb, überall viele weiße Punkte, häufig Warzen und graue Flecken; Fleisch röthlich, weinsäuerlich, haltbar bis tief in den Sommer, roh genießbar, vor=

trefflich für Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Christ H.W.B. 41, Dittrich I, 456.)

Fraschdorfer Streifling.

Baum läßt eine reiche Tragbarkeit hoffen. Apfel zeigt sich als gar nicht leicht faulende, bis zum Sommer haltbare Frucht von renettenähnlichem Geschmack und Werth, trefflich für den Haushalt, vielleicht sogar für die Tafel zu benutzen. (Oberdieck, Anleit. S. 232.)

Freiherr von Trauttenberg, Urbaneck.

Frucht mittelgroß, ziemlich kegelförmig, bedeutend breiter als hoch, um den Stiel sanft gerundet, nach oben abnehmend, etwas abgestumpft, rippenartige Erhabenheiten um die Kelchhöhle und feinkantig über den Bauch, Stielhöhle tief, etwas berostet; Schale fein, geschmeidig, schön hellgelb; Punkte fein, zerstreut; Fleisch schwach gelblich, fein, etwas locker, weinartig-zuckerig, dem Goldgulderling auch an Geschmack ähnlich, vortrefflich für Tafel und Wirthschaft. (Oberdieck, Anleit. S. 120.)

Funke's gelber Spitzapfel, Funke.

Baum mittelgroß, pyramidenförmig, früh- und reichtragend; sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, hochaussehend, gleichbreit und hoch, um die Kelchhöhle einige rippenartige, kaum bemerkbar über den Bauch fortlaufende Erhöhungen, Stielhöhle grünlich berostet; Schale grünlich-gelb, in der Reife blaßgelb, sehr oft mit großen schwarzen Flecken, Punkte zahlreich, bräunlich; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, duftend, haltbar bis in das Frühjahr, 1. Rangs. (Cornely, Niederrh. Obstg. No. 139.)

Gäsdonker Gold-Renette.

(Gäsdonker Renette, Wormsley-Pippin?) Baum sehr raschwüchsig, groß, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, um den Kelch einige sehr feine Falten, in der Rundung etwas verschoben; Schale dünn, strohweiß, in der Reife goldartig-gelb, an der Sonnenseite mit leichter Röthe verwaschen, Punkte stark, braun, an der Sonnenseite dunkel-kermesinroth, oft ein bräunlicher, rauher, rostähnlicher Ueberzug; Fleisch weißgelblich, sehr fein, fest, saftreich, zuckerig-weinartig, erhaben gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel I, 59, Oberdieck, Dittrich I, 276, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.)

Geisbühler.

In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 128" sagt Lucas darüber: „Großer, schön dunkelroth gestreifter und verwaschener, ziemlich guter Winter-Apfel von Form plattrund. Das Fleisch mattweiß, saftreich, weinsäuerlich süß, gut für den Rohgenuß, besser für Haushalt und Weinbereitung; Baum groß und sehr tragbar."

Geiger's Prinzessin Auguste.

Baum sehr raschwüchsig, groß, reichtragend, für den Landwirth sehr empfehlenswerth. Frucht als Renette groß, von der Form der weißen Französischen oder der Montmorency-Renette, etwas mehr kugelförmig, über den Bauch flache, die Rundung etwas verschiebende Erhabenheiten; Schale glatt, wachsartig glänzend, strohweiß, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite mit sanfter Röthe leicht verwaschen, Punkte nur im Rothen sichtbar; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, fein duftend, bis ins Frühjahr haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel V. B. 63, Dittrich I, 279, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely rc.)

Gelbe Hecken-Renette.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht klein, hoch, fast walzenförmig, um die Kelchhöhle sehr feine Rippen, 5 feine Erhabenheiten über die ganze Frucht; Schale fein, zähfettig, weiß-gelb, in der Reife citronengelb, viele feine, braune Punkte; Fleisch weiß, sehr fein, markig, ziemlich fest, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis tief in den Winter, für Tafel nnd Küche sehr gut. (Diel I, 68, Oberdieck, Hinkert rc.)

Gelber Audacker.

Baum rasch- und schönwüchsig, pyramidenförmig, fast jährlich sehr reichtragend, oft die Früchte vor der Reife abwerfend. Frucht ziemlich groß, plattrund, um die Kelchhöhle feine Falten und Beulen, in der flachen Stielhöhle der Fruchtknoten; Schale glatt, dünn, pergamentartig, strohgelb, in der Reife glänzend gelb, an der Sonnenseite roth verwaschen, ringsum zarte graue Punkte, oft graue Warzen und Rostflecken, um die Stielhöhle ein grauer Roststern; Fleisch weißgelb, kräftig, saftreich, gewürzhaft, duftend, haltbar bis in den Februar und für die Küche länger, für Tafel und Haushalt sehr beliebt. (Sickler XXII, 16, Dittrich I, 505.)

Gelber Gulderling.

(Geele Gulderling, Fyne Gulling, Enkelde

Gulling, Goule Appel; Haute bonté; Gülderling, Schafsnase, Weißer englischer Gulderling? Einfacher gelber Gulderling, Einfacher Gulderling, Goldgulderling, Gelber Englischer Gulderling, Goldapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, außerordentlich reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, länglich, oft zugespitzt, oft kegel- oft walzenförmig, Kelch dicht mit Falten umgeben, scharfkantige Rippen; Schale blaßgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite oft ein Anflug von erdartigem Roth, Punkte wenige, fein, grau, bisweilen gelbgraue Warzen; Fleisch weißgelblich, fein, markig, saftreich, weinartig süß, lieblich gewürzhaft, haltbar bis in den Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Knoop; Elsholz, Hirschfeld, Zink, Christ, Diel I, 81, Dittrich I, 96, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas ꝛc.)

Gelber Mecklenburger.

Baum sehr raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, nach oben stärker abnehmend, um die tiefe Kelchhöhle Fleischwärzchen; Schale sehr zart, wie lackirt glänzend, strohweiß, in der Reife citronengelb, nur zuweilen an der Sonnenseite Spuren von Röthe, hier Punkte als starke Fleckchen; Fleisch fein, saftreich, weinartig, bis ins Frühjahr haltbar, angenehm für Rohgenuß, vortrefflich für Küche und Markt. (Diel n. H. I, 155; Oberdieck, Dittrich I, 508, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule ꝛc.)

Gelber Tiefbutzenapfel, Sicherer.

Baum sehr raschwüchsig, groß, tragbar. Frucht groß, meistens breit-abgestumpft-spitzig, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle oft mehr oder minder starke Falten, über den Bauch fast calvilleartige Erhöhungen, Stielhöhle grün oder berostet; Schale dünn, hellgrün, in der Reife hell-citronengelb, an der Sonnenseite oft ein Anhauch von Röthe, oft nur Goldfarbe, an Schattenfrüchten davon keine Spur, Punkte klein, gelbbraun, sehr oft schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, um den Kelch grünlich, grün geadert, weich, ziemlich saftreich, süß, bis ins Frühjahr haltbar, für Freunde von Süßäpfeln angenehm zum Rohessen, für Alle trefflich in den Haushalt. (Christ H.W.B. 111, Diel VII, 246, Dittrich I, 478.)

Gelber Wettich.

(Märzling.) Baum groß, sehr reichtragend, auch rauheren Gegenden zu empfehlen. Frucht mittelgroß, unten breit, vom Bauch nach oben zugespitzt, um den Kelch und über den Bauch gerippt; Schale hellgelb, in der Reife citronengelb, selten ein Anflug von Röthe, öfters an der Sonnenseite blaßrothe Fleckchen mit graulichem Punkt, Rostflecken und Rostfiguren, wenige graue, viele blaßgelbe punktähnliche Flecken; Fleisch weißgelblich, fein, weich, saftreich, fein weinsäuerlich, gewürzhaft, säuerlich duftend, haltbar bis in das Frühjahr, gut für den Haushalt. (Diel I, 229, v. Aehrenthal ꝛc.)

Gelber Winter-Karthäuser.

(Courtpendu blanc; Karthäuser, Weißer Kurzstiel, Winter-Karthäuser, Großer grüner Karthäuser, Großer gelber Karthäuser, Brixapfel, Blindapfel, Rother Calville, Blofelder Goldkönig, Goldapfel, Citronenapfel, Sellerieapfel, Schlagapfel, Schafnase, Anisapfel, Hofapfel, Dürrer Gräbchesapfel, Weißer Wintertaubenapfel, ꝛc.) Baum raschwüchsig, groß, jährlich, aber nicht sehr reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht groß, fast kugelförmig, nach oben stumpf zugespitzt, selten länglich, mit 5 breitkantigen Rippen; Schale fein beduftet, hellgrün, in der Reife goldgelb, in der Reife wie mit grünen Bandstreifen geschmückt, an der Sonnenseite oft eine schwache Röthe, Punkte im Roth mit einem dunkeln Kreis umgeben, kleine Rostanflüge; Fleisch weiß-gelblich, fein, fest, markig, saftreich, säuerlich-süß, haltbar bis ins Frühjahr, 1. Rangs. (Christ, Diel II, 31, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger ꝛc.) Jedenfalls erheischt die Beobachtung und Vergleichung dieses Apfels noch große Aufmerksamkeit.

Gelbe Schafsnase.

Baum mittelgroß, Krone breit halbkugelförmig, ziemlich reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, der Berliner Schafsnase ähnlich, jedoch eckiger, lang walzenförmig, nach oben sanft abnehmend, um die Kelchhöhle und über den Bauch starke, die Rundung verderbende Kanten; Schale dünn, weißgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite streifenartig geröthet; Fleisch weiß, fest, zart, saftreich, säuerlich, haltbar bis in den Sommer, gut zum Rohessen, für Haushalt und Markt. (Christ H.W.B., Sickler VII, 137, Dittrich I, 67 ꝛc.)

Gerabronner Rosenapfel.

Baum mittelgroß, breitkronig, reichtragend. Apfel mittelgroß, plattrund, hellkermesinroth

getuscht und blutroth gestreift, an der Sonnenseite feine, weiße Punkte; Fleisch weiß, locker, saftreich, weinartig-zuckerig, haltbar bis zum April, gut für Tafel und Haushalt. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 49.)

Gestreepte Pepping.

(Spotted Pippin? oder Striped Pippin? Gestreifter Pepping.) Baum klein, reichtragend, für guten Boden und warmen Stand. Frucht klein, platt, um die Kelchhöhle einige Falten; Schale etwas trocken, grünlich-gelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite abgesetzt kermesinstreifig, dazwischen getuscht, überall graue Punkte, in der Stielhöhle zersprengter Rost; Fleisch weißlich, fein, fest, saftreich, fein zuckerig, wenn spät gepflückt, haltbar durch den Winter, gut für Tafel und Haushalt. (Cat. von van Hoof; Diel III, 165.)

Gestreifter Böhmischer Borsdorfer.

(Böhmischer Borstorfer, Großer Borstorfer.) Baum schwachtreibend, mittelgroß, für alle Formen gut, Krone halbkugelförmig, reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, etwas hoch, um die Kelchhöhle glatt, oder mit die Rundung etwas verschiebenden Erhöhungen; Schale fein, glänzend, blaßgrün, in der Reife blaß-citronengelb, an der Sonnenseite vielfach abgesetzt kermesinroth gestreift, dazwischen etwas heller sehr stark getuscht und punktirt, auf der Schattenseite rothe Punkte, wenige wahre graue Punkte, im Rothen gelb halbumringelt, oft kleine Rostflecken; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, dem Edlen Winterborsdorfer im Geschmack ähnlich, bis Johannis haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Christ, Sickler, Diel VI, 135, Oberdieck, Dittrich I, 371, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely 2c.)

Gestreifter Eckapfel.

(Eckapfel, Eisbrucker.) Baum sehr tragbar. Apfel groß, nur zum Kochen und Mosten tauglich, den ganzen Winter hindurch haltbar, aber oft stippig werdend. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 36.)

Gestreifter Fürstenapfel.

Baum langsam wachsend, klein, reichtragend. (Diel nennt ihn raschwüchsig.) Apfel von fast renettenartigem Fleische und gezuckertem, schwach weinigen, gewürzreichen Geschmack; nicht so lange haltbar als der grüne Fürstenapfel, aber an sich besser für Tafel und Wirthschaft. (Oberdieck, Anleit. S. 122.)

Gestreifter Großer Paulsapfel.

In seiner „Anleitung 2c. S. 117" sagt Freiherr v. Aehrenthal darüber: „Groß, reichlich tragend, aber blos für die Oekonomie geeignet, zum rohen Genuß etwas zu groß. Welkt, wenn er zu früh vom Baum abgenommen wird. Zeitigt im November und würde, wenn man ihn bis halben October am Baum ließe, im Geschmack angenehm werden."

Gestreifter Rettigapfel.

Baum starkwüchsig, sehr groß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten und Fleischperlen, Schale fein, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite hell karminroth leicht verwaschen, ringsum abgesetzt dunkel kermesinroth gestreift, bleicher an beschatteten Früchten; im Rothen viele weißgraue Punkte; Fleisch mattweiß, fest, markig, sehr saftreich, etwas scharf süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, für Rohgenuß angenehm, für Küche, Haushalt, Markt und Weinbereitung vortrefflich. (Diel VIII, 207, Oberdieck, Hinkert 2c.)

Gestreifter Spanischer Gulderling.

Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, mehr breit als hoch, plattrund zugespitzt, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale weißlich-gelb, in der Reife citronengelb, ringsum roth getuscht, darin bandartig dunklere Streifen, Stielhöhle oft rostig, an der Sonnenseite sehr oft viele sternförmige Flecken; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, rosenartig-süß, haltbar bis zum Sommer, gut für die Tafel, trefflich für Küche und Markt. (Christ H.W.B. 46, Diel XXI, 46, Dittrich I, 92, Oberdieck, v. Aehrenthal 2c.)

Gestreifter Stielapfel.

Baum sehr raschwüchsig, sehr groß, pyramidenförmig, sehr reichtragend, dem Landwirthe für größere Anlagen zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, an Gestalt dem großen Bohnapfel ähnlich, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch oft starke Erhabenheiten, Stielhöhle sehr tief, glatt, Schale dünn, fein-fettig, hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne oft rundum sanft kermesinroth gestreift, am reichsten um die Stielwölbung, Punkte im Gelben fein, grünlich; Fleisch weiß, weich, fein, locker, saftreich, mehr süß als weinsäuerlich, stark duftend,

haltbar bis in den Winter, gut zum Rohessen, vortrefflich für den Haushalt. (Diel XI, 157.)

Gestreifter Winter-Rosenapfel.

In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 53" sagt Lucas darüber nur: „Sehr schöner, guter und äußerst fruchtbarer Winterapfel, der bis Juni halten soll, für Tafel und Wirthschaft."

Glace blanche.

(Weißer Eisapfel.) Apfel blaßgrün, kegelförmig, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 17.)

Glanzrenette.

(Tyroler Glanzrenette, Taffetapfel, Taffet-Renette, Borsdorfer-Renette, Mascon's harte gelbe Glas-Renette, Gelber englischer Winter-Pepping, Guckenberger Krachapfel, Citronenapfel, Glas-Apfel, Glas-Renette.) Baum starkwüchsig, kugelkronig, hart, reichtragend, gut für Hochstamm und Pyramide. Frucht mittelgroß, plattrund, ausgezeichnet durch die kleinere Wölbung nach unten, um die Kelchhöhle viele Falten, Rippen, Beulen, deutlich gerippt; Schale sehr zart, abgerieben wie lackirt glänzend, strohgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne ein Anflug von Rosenroth, mit rothen Fleckchen, an der andern Seite feine braune Punkte; Fleisch schneeweiß, sehr fein, markig, saftreich, erhaben zuckerig-weinartig, durch den ganzen Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XI, 78, Oberdieck, Dittrich I, 271, Gräßer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.) Auch diese Frucht muß noch genaueren Forschungen unterzogen werden, bevor man die Ansichten von Oberdieck, Lucas ꝛc. unbedingt theilen kann.

Glimmapfel.

(Glemmapfel, Stützenapfel.) In seinen „Kernobstf. Würtembergs, S. 118" sagt Lucas darüber: „Ein recht guter Tafelapfel, mittelgroß, plattrund. Grundfarbe mattgelb, Sonnenseite blaß gestreift; Fleisch gelblich-weiß, saftreich, süß weinsauer, renettenartig; auch für den Haushalt gut. Der Baum wird sehr umfangreich und trägt alle zwei Jahre reichlich."

Gloria Mundi.

(American Gloria mundi, Glazenwood Gloria Mundi, Monstows Pippin, Monstrous Pippin, American Mammoth, Baltimore, Glory of York; Monstow's Pepping.) Baum scheint sehr reich zu tragen. Frucht sehr groß, länglich, dunkelgrün, an der Sonnenseite geröthet; Fleisch fest, saftig, haltbar bis in den April. (Encycl. of Gard. No. 131, Hort. Soc. Cat. No. 271, Dittrich I, 536, Oberdieck, Lucas ꝛc.) Der Hort. Soc. Cat. besagt also: „Apfel grün und gelb, sehr groß, rundlich, für die Küche, 1. Klasse, verwendbar vom November bis in den Januar." Lucas beschreibt: „Ein großer, plattrunder Pfundapfel, in der Reife schön gelb ohne Röthe; Fleisch gelblich, grobkörnig." Das nennt man — Uebereinstimmung der Ansichten. Dabei giebt es wohl zu sichten!

Golden Harvey.

(Brandy-Apple; Goldener Harvey-Apfel, Vergoldeter Harvey-Apfel.) Frucht klein, rund; Kelch klein, offen; Stiel ohngefähr ½ Zoll lang, dünn; Farbe braunröthlichgelb, an der Sonnenseite schön mit Roth verwaschen; Fleisch gelb, von reichem, erhabenen Geschmack, haltbar bis in den Juni. Einer der edelsten englischen Aepfel. (Pom. Hereford; Pom. Mag.; Encycl. of Gard.; Forsyth; Lindley; Royers; M'Intosh, p. 402; Dittrich III, 84, Oberdieck ꝛc.)

Golden Knob.

(Goldhügel, Goldquaste.) Apfel bräunlich-roth, kegelförmig, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 279.)

Golden Nonpareil.

(Goldfarbiger Sondergleichen.) Apfel gelb und braunröthlich, rund, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 473.)

Golden Russet.

(Golden Mundi; Goldröthling.) Der Baum verlangt einen guten Standort. Apfel röthlichbraun, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis in den April, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 740.)

Golden Worcester.

(Worcester Goldapfel.) Apfel orangefarbig, rundlich, mittelgroß, dem Goldpepping ähnlich, aber nicht so reich, trefflich für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 291.)

Goldhämmerling.

In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 137" sagt Lucas darüber: „Ein kleiner, schöner, goldgelber Apfel, von Form und Größe einem Edelborsdorfer ähnlich. Der Kelch in einer faltigen Einsenkung; der Stiel ½ Zoll lang, dünn, in rostspuriger Höhle, aus der sich in der Regel ein rostiger Bandstreifen bis

faſt zum Kelch heraufzieht. Die Schale glatt, glänzend, mit feinen, zerſtreuten Roſtpunkten hie und da verſehen. Fleiſch weiß, ungemein ſaftreich, von weinſäuerlichem Geſchmack; Kernhaus klein, geſchloſſen, vielſamig; Kelchröhre ſpitz kegelförmig. Der Baum wächſt ſehr ſchön und trägt bald und reichlich. Ein recht ſchätzbarer Moſtapfel.“

Goldmohr.

(Holländiſche Goldrenette, Renette Goldmohr, Engliſcher Prahlrambur, Gelber Lederapfel.) Baum nicht ſtarkwüchſig, ziemlich flachkronig, früh-, jährlich und reichtragend, auch für die kleinſte Obſtanpflanzung empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, ziemlich kugelförmig, zuweilen höher als breit, um die Kelchhöhle feine Fältchen, oft über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale rauh, gelblich-grün, in der Reife matt goldgelb, oft ganz mit rauhem, braunröthlichem Roſt überkleidet und an der Sonnenſeite trüb karmeſinroth, faſt immer ſtreifenlos angehaucht, Schattenfrüchte bleiben trüb goldartig, einzelne, feine Roſtfleckchen; Fleiſch ſehr weiß, fein, feſt, ſaftreich, zuckerig-weinſäuerlich, fein parfümirt, wenn ſpät gepflückt bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Chriſt, Diel IV, 134, Oberdieck, Dittrich I, 430, Grätzer Baumſchule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely ꝛc.)

Granaat-Renet.

(Renet Granate; Pomme de Grenade; Granatapfel, Granat-Renette, Platte Granat-Renette.) Baum ziemlich raſchwüchſig, mittelgroß, in warmer Lage und gutem Boden früh- und reichtragend, auch in etwas rauheren Gegenden gut fortkommend, empfehlenswerth. Frucht klein oder mittelgroß, plattrund, ſelten etwas kugelförmig, um den Kelch feine Falten, oft in die Breite verſchoben; Schale dünn, beduftet, gelblich hellgrün, in der Reife hellgelb, in der Sonne glänzend karmeſinroth verwaſchen, ſchwächer an der Schattenſeite, Punkte im Rothen weißgelb, im Gelben hellbraun, um die Stielwölbung ſtrahlenförmiger Roſt, ſonſt auch ſchwärzliche Roſtflecken; Fleiſch grünlich-weiß, feſt, ſehr fein, ſaftreich, ſüßſäuerlich, haltbar bis in das Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel VIII, 127, Oberdieck, Dittrich I, 362, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Graue Osnabrücker Renette.

(Osnabrücker grau überzogene Renette, Graue Goldrenette, Franzöſiſche Lederrenette.) Baum ſtarkwüchſig, reichtragend. Frucht klein, ſelten mittelgroß, etwas rund, öfters nach oben ſtark zugeſpitzt, Kelchhöhle ſeicht, mit feinen Falten, um die Frucht oft faſt kantartige Rippen, Stiel oft nur ein ſtarker Fleiſchbutz; Schale rauh, hell grasgrün, in der Reife blaß-hellgelb, an der Sonnenſeite ein rothes Bäckchen mit dunkleren Streifen, oft ganz mit rauhem, riſſigen, zimmtfarbigen Roſt überzogen, wenige weißgraue Punkte; Fleiſch weiß, ſehr fein, markig, ſaftreich, ſtark weinſäuerlich, nicht lange haltbar, für Tafel und Küche ſehr gut. (Diel IX, 131, Chriſt, Dittrich I, 403, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger ꝛc.)

Graue Tyroler-Renette.

Apfel im Allgemeinen der Gäsdonker Renette ähnlich; klein oder mittelgroß, kaum bemerkbar niedriger als breit, Bauch ziemlich tief unten, nach oben mehr abnehmend und ſtark abgeſtumpft, um die Kelchhöhle Falten und Beulen, Stielhöhle und Stielwölbung beroſtet; Schale gelblich-grün, in der Reife hellgelb, Sonnenſeite ſtark goldartig, Punkte theilweiſe ſternförmig; Fleiſch gelblich-weiß, fein, weinartig-zuckerig, ſehr gut für die Tafel, gut für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 186.)

Grauwe Franse Reinette.

(Graue Franzöſiſche Renette.) Der Baum verlangt einen guten ſonnigen Standort. Apfel braunröthlich, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 656.) Iſt wohl mit den Reinettes grises zu vergleichen.

Grauwe Gulderling.

(Grauer Gulderling.) Von dem Gelben Gulderling nur unterſcheidbar, weil er mehr oder weniger graue und braune Flecken hat, um den Kelch etwas platter iſt. Uebrigens gilt er auch für ſchmackhafter. Einer der edelſten Aepfel für die Küche. (Knoop zu T. VII.)

Grauwe Menisten Renet.

(Menoniſten-(Menoniten-) Renette, Graue Mennoniſten-Renette, gelbe Renette.) Baum raſchwüchſig, früh- und reichtragend, gut für Hochſtamm und Zwerg. Frucht mittelgroß, auf Johannisſtamm groß, flachrund, oft faſt kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Fältchen; Schale etwas rauh, hellgelb, in der Reife citronengelb, ſelten an der Sonnenſeite einige Röthe, immer mit zimmtfarbigem Roſt mehr oder minder überkleidet, Punkte ſtark, weiß-

grau; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, erhaben weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel X, 169, Oberdieck, Dittrich I, 404, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely rc.)

Grauwe Pepping.

(Grauer Pepping.) Baum starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, etwas länglich, eirund; Schale in der Reife grünlich-gelb, renettenartig bräunlich gefleckt, an der Sonnenseite etwas röthlich; Fleisch etwas morsch, saftreich, etwas säuerlich, für Tafel und Küche gut. (Knoop zu T. VI.)

Grauwe Rabauw, de.

(Saurer Rabau, Grauer Rabau.) Baum groß, ungemein reichtragend, Krone gewölbt, auf Felder und an Straßen sehr zu empfehlen. Frucht klein, nach oben etwas mehr gespitzt als der Borsdorfer, um Kelch und Bauch fein gerippt; Schale hellgrün, in der Reife goldgelb, durchaus mit etwas rauhem, erst graulich grünen, später hellzimmtfarbigen Rost überzogen, oft schöne weißgraue Punkte; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, stark weinsäuerlich, wenn möglichst spät gebrochen, sehr lange haltbar, gut für die Wirthschaft, vorzüglich zu Wein und Essig. (Knoop; Diel II, 97, v. Aehrenthal, Dittrich I, 417 b, Hinkert rc.) Scheint oft mit Reinette grise française und mit dem Rabau aigre verwechselt worden zu sein.

Green Balsam.

(Grüner Balsamapfel.) Apfel gelb und grün, rundlich, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 300.)

Grenade-Renet, the.

(Granaat-Renet, de; Pomme granate; Englische Granat-Renette.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch-kugelförmig, um die Kelchhöhle flache Beulen, über die Oberfläche breite flache Erhabenheiten; Schale glatt, grünlich-strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, zu mehr als ⅔ kermesinroth verwaschen und undeutlich gestreift, an der Sonnenseite gelb schwach mit Blaßroth getuscht, Punkte im Rothen viele, gelblichgrau, bilden oft kleine Sternchen und Rostfleckchen; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, erhaben weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, bis in das Frühjahr haltbar, ausgezeichnet für Tafel und Haushalt. (Diel XI, 134, Dittrich I, 438, Hinkert rc.)

Grey Queeuing.

Apfel grün und bräunlich roth, eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 609.)

Gros Faros.

(Faros; Dicker Faros.) Apfel roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 244.)

Gros Papa de Lelieur.

Sehr großer, guter Küchenapfel. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) Nicht zu verwechseln mit dem Pomme Lelieur, Dittrich III, 50.

Grosse face d'Amérique.

Frucht sehr groß, knackend, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Grosse Framboise.

(Großer Himbeerapfel.) Frucht groß und sehr groß, gerundet, sehr fest am Baum sitzend, 2. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Großer Brasilienapfel.

Frucht groß, etwas mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch sehr flache Rippen; Schale rundum dunkel purpurfarbig überzogen, an der Sonnenseite schwärzlich, lackglänzend; Fleisch markig, saftreich, weinartig-süß, rosenartig gewürzhaft, nach Veilchen duftend, bis in das Frühjahr haltbar, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 540, Dittrich I, 185, v. Aehrenthal rc.) Nicht mit dem Frühen rothen Brasilien-Apfel bei Christ zu verwechseln, da dieser schon im September reift und sich nicht lange hält.

Großer Gelbgrüner Weinapfel.

(Weinapfel.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 135" sagt Lucas darüber: „Ein mittelgroßer, plattrunder einfarbiger Winterapfel, von geringer Güte und nur zur Mostbereitung tauglich. Der Baum wächst stark und kräftig und ist fruchtbar."

Großer Gestreifter Weinapfel.

(Weinapfel.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 124" sagt Lucas darüber: „Ein großer, von Ansehen schöner, sehr geschätzter Winterapfel, welcher einen sehr guten Most geben soll und auch roh angenehm ist."

Großer gestreifter Wintertäubling.

Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, früh- und reich tragbar. Frucht groß, breit-abgestumpft-kegelförmig, charakteristisch großer, langgespitzter, straußförmig emporstehender Kelch, regel-

mäßig gerippt; Schale zart, beduftet, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite düster roth verwaschen und dunkler roth gestreift, oft mit gelben Bändern von unten nach oben durchzogen, Punkte kaum, oft gar nicht bemerkbar; Fleisch weiß, grün um das Kernhaus, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 62, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Großer rother Rasselapfel.

(Rother Schlotterapfel.) Baum in reichem kultivirten Boden groß und sehr reichtragend. Frucht sehr groß, lang walzenförmig, nach oben etwas gespitzt, durch flache und erhabene Rippen gewöhnlich in der Rundung etwas verschoben; Schale fein, hell-schwefelgelb, an der Sonnenseite mit Kermesin oder Blutroth mehr oder minder verwaschen, oft gestreift, Punkte im Roth gelblich, im Gelben grau; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich-süß, haltbar bis ins Frühjahr, roh genießbar, für die Wirthschaft vortrefflich. (Christ, Diel IV, 42, Hinkert ꝛc.)

Großer rother Spiegelapfel.

Baum groß, sehr reichtragend. Frucht groß, oft sehr groß, kugelförmig oder hochrund, häufig etwas in die Breite verschoben, an einer Seite niedriger, um die Kelchhöhle und über den Bauch breite, flache Erhabenheiten, Stielhöhle hellgrün, oft etwas berostet; Schale fein, glatt, hellgrün, in der Reife gelblich-grün, doch nur um die Kelchwölbung, sonst ringsum düster blutroth rein verwaschen, Punkte fein, röthlich; Fleisch grünlich-weiß, fein, markig, nicht übersaftig, süß-weinsäuerlich, alantartig duftend, haltbar bis in den Sommer, gut zum Roheſſen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Alm. des Hoveniers; Diel IX, 221, v. Aehrenthal ꝛc.) Vergleiche den Rothen Stettiner.

Grosse Rouge, *Loisel.*

(Großer Rother.) Apfel groß und sehr groß, kegelförmig, für die Küche, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Großer Schmantapfel.

Baum groß, Krone breit gewölbt, recht tragbar, zur Feldkultur ꝛc. sehr zu empfehlen. Frucht sehr groß, platt, oft sehr unregelmäßig, flach gerippt und in der Rundung verschoben; Schale fein, fettig, hellgrünlich-gelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite und rings um die Stielwölbung rothe Streifen und Tuschung, selten wahre Punkte; Fleisch weiß, markig, saftreich, weinsäuerlich gewürzhaft, den ganzen Winter hindurch haltbar, gut für die Tafel, vortrefflich für die Küche. (Diel V, 77, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Großer Süß-Franke.

In seiner Anleitung S. 236. sagt Oberdieck darüber nur: „Ein schätzbarer Süßapfel. Die Früchte blieben bei dreimaligem Tragen nur von halber Größe, doch wird dieß am Probebaum gelegen haben, auf dem der Zweig schlecht wächst. Ein anderer Probezweig muß entscheiden.“ Die Zeichensprache setzt hinzu: „für den Haushalt 1. Rangs.“

Großer Weißer Winterfleiner.

In seinen „Kernobstſ. Würtembergs, S. 130“ sagt Lucas darüber: „Großer, schöner, einfarbiger Apfel, der aber in Güte und Tragbarkeit dem Kleinen Fleiner nachsteht. Die Frucht wird leicht stippicht. Der Baum wächst sehr schön und bildet eine breit-kugelförmige Krone.“

Grosse Verte.

(Grüner Dicker.) Frucht mittelgroß, süß, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) Der Hort. Soc. Cat. No. 308 beschreibt diesen Apfel: grün, rundlich, groß oder sehr groß, für die Küche, und bestimmt dessen Reifzeit und Haltbarkeit vom October bis Februar.

Grüner Borsdorfer.

(Bunter grüner Borsdorfer.) Baum raschwüchsig, schön, früher tragbar als der Edle Winterborsdorfer, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht von der Größe des Winterborsdorfers, meistens platt, oft fast kugelförmig, oft in der Rundung verschoben, um die Kelchhöhle feine Rippen, über den Bauch breite, flache Erhabenheiten; Schale fein, hellgrün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite trüb erdroth verwaschen oft nur fleckenweise, Punkte grauweiß, dunkelroth eingefaßt, im Gelben hellgrün, oft feine Rostanflüge, Stielhöhle bald roth, bald grün, bald berostet; Fleisch weiß-grünlich, sehr fein, fest, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, den Winter hindurch haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel III, 156 und Syst. Verz. No. 582, Oberdieck, Dittrich I, 352.)

Grüner Borsdorfer.

Der bei Lucas S. 80 erwähnte scheint ein anderer zu sein, denn Lucas sagt darüber nur: „Eine einfarbige, gelbgrüne Varietät des Edlen Winterborsdorfers und dem letzteren sonst völlig gleich.“ Alle andern Autoren schweigen

darüber. Der Hort. Soc. Cat. weiß nichts von ihm.

Grüner Spanischer Pepping.

Baum starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht klein, plattrund, um die Kelchhöhle oft 5 feine Rippchen, flach über den Bauch fortlaufend, in der Stielhöhle etwas Rostfarbe; Schale dünn, glatt, blaß-grün, in der Reife hell-citronengelb, hellgraue Sternchen als Punkte; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, fein weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, schwach duftend, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel VII, 150, v. Aehrenthal ꝛc.)

Grüner Stettiner.

(Grüner Bietigheimer, Schweizer-Apfel, Glasapfel, Winterscheibling.) In seinen „Kernobstſ. Würtembergs, S. 136" sagt Lucas darüber: „Ein großer, sehr haltbarer, guter Winter-Wirthschaftsapfel; Fleisch hart, grünlich, vorherrschend weinsauer. Der Baum groß, ziemlich tragbar."

Gubener Waraschke.

(Gubener Marasch.) Baum raschwüchsig, Krone pyramidenförmig, spät blühend, reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, plattrund, bisweilen kugelförmig, um die Kelchhöhle Fleischwülste und Beulen, mehr oder minder kantartig gerippt; Schale glatt, hell blaßgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite blutroth gebackt, Punkte sehr fein; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, rosenartig gewürzhaft, haltbar bis zum Sommer, gut für Rohgenuß, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel IX, 208, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert.)

Hagewyler Calville.

Frucht mittelgroß, hochgebaut, flach gerippt, Kelch grün, eingeschnürt, aus der Stielhöhle läuft ein schmaler Roststreifen; Schale glänzend, etwas fettig, sehr zart, weißlich-gelb, mit Roth theils marmorirt, theils gestreift, an der Sonnenseite feine gelbliche Rostpunkte; Fleisch weiß, bis zur Mitte sanft geröthet, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 26.)

Hall-Door.

Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 313.)

Hallischer gestreifter Herrenapfel.

(Herrenapfel, Lausitzer Hechtapfel?) Baum starkwüchsig, reichtragend, für den Landwirth sehr empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, kugelförmig, selten etwas platt, um die Kelchhöhle feine Rippen, über den Bauch flache, die Rundung verderbende Erhabenheiten; Stielhöhle bräunlich berostet; Schale fein, glatt, blaß hellgrün, in der Reife schön citronengelb, in der Sonne oft ringsum sanft kermesinroth abgesetzt gestreift, dazwischen bleicher überhaucht, mit durchschimmerndem Gelb, bei Schattenfrüchten gelb mit wenigen Streifen, Punkte im Gelben grau, im Rothen schwärzlich, oft schwarzbraune Rostflecken; Fleisch zart-gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, fein alantartig, reich duftend, haltbar durch den ganzen Winter, gut für die Tafel, trefflich für Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Diel VII, 224, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas ꝛc.)

Hanauer Streifling.

Baum raschwüchsig, sehr reichtragend, zu empfehlen für ökonomische Anlagen. Frucht klein oder mittelgroß, kegelförmig, stumpf zugespitzt, Kelchhöhle charakteristisch tief und weit, mit einigen feinen Beulen, flach über den Bauch fortlaufend, Stielhöhle charakteristisch eng und tief, mit zimmtfarbigem, strahlenförmigem Rost; Schale fein, abgerieben glänzend, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, größtentheils leicht kermesinroth verwaschen und kurz abgesetzt dunkler gestreift, vorzüglich um den Stiel, oft kleine schwärzliche Rostflecken, zimmtfarbige Rostfiguren; Fleisch weiß, fein, markig, etwas locker, ziemlich saftig, süß-säuerlich, gewürzhaft, duftend, haltbar bis zum Frühjahr, gut für Rohgenuß, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 169.) Ist wahrscheinlich der Pomme de Hanau (Rosäckerle) des Hort. Soc. Cat. p. 38.

Hanwell Souring.

(Säuerling von Hanwell.) Apfel grün und gelb, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 319.)

Harberts Renettenartiger Rambur.

(Harberts Rambur-Renette.) Baum stark- und raschwüchsig, groß, breitkronig, früh- und reichtragend; sollte in keinem Obstgarten fehlen. Frucht groß, breitrund, stumpf zugespitzt, um den Kelch feine Falten, über die Frucht oft kaum bemerkbare Erhabenheiten; Schale glatt, strohgelb, in der Reife hoch-ci-

tronengelb, Punkte kaum bemerkbar sein; Fleisch weißgelblich, fein, markig, saftreich, weinartig=zuckerig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel V, 44, Oberdieck, Dittrich I, 184, Cornely, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Hawth Vendean.

(Vendeeapfel von Hawth?) Frucht ziemlich groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Henry's Weeping Pippin.

(Trauer(?) Pepping von Henry, Trief(?) Pepping von Henry.) Apfel gelb, eirund, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 330.)

Herefordshire Monster.

(Mißgeburt von Herefordshire.) Apfel gelb, rundlich, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 19.)

Herrngast.

(Tafelapfel.) In seinen „Kernobstſ. Würt. S. 115", sagt Lucas darüber: „Ein guter Winter=Tafelapfel, mit gewürzhaftem, mürben Fleisch; recht empfehlenswerth für rauhe Gegenden, auch für die Wirthschaft gut."

Herrenhäuser Deutscher Pepping.

(Hoya'scher Goldpepping? Van Duve's Nonpareil?) Baum raschwüchsig, gesund, tragbar; Frucht klein und mittelgroß, meistens platt, oft hochaussehend, mehr breit als hoch; Schale gewöhnlich durch Rostanflüge fein=rauh, in manchen Jahren mit, in andern ohne Röthe; Fleisch weinartig=süß, wenn etwas spät gebrochen, lange haltbar, köstlich für die Tafel, gut für den Haushalt. (Diel Cat. 2. Fortſ. No. 559, Oberdieck Anleit. S. 157.)

Herrweg's weiße Renette.

Frucht mittelgroß, gewöhnlich gleich hoch und breit, selten etwas niedriger, um die Kelchhöhle flache Beulen, über den Bauch deutliche Erhabenheiten, Stielhöhle rostfarbig; Schale glatt, strohweiß, in der Reife gelb, Punkte schwach; Fleisch sehr fein, fest, abknackend, saftreich, erhaben weinartig=süß, gewürzhaft, sehr lange haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 554, Dittrich I, 265, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Herzog Bernhard.

(Ananasapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend, oft so, daß die Aeste hängen, überall sehr zu empfehlen. Frucht groß, hoch=kugelförmig, sanft gerippt, oft die Rundung entstellend, an einer Seite um den Kelch etwas höher; Schale fein, blau beduftet, grünlich=gelb, in der Reife wachsgelb, an der Sonnenseite karminroth gestreift und flammenartig getuscht, an der Schattenseite dazwischen stark roth punktirt, am deutlichsten erscheinen die Streifen rings um die Stielwölbung, charakteristisch zeigen sich 2, 3, 4 feine erhabene Streifen oder Nahten von oben nach unten; Fleisch weiß, zart, mürbe, nicht sehr saftreich, stark himbeerartig=zuckerig, nach Veilchen duftend, haltbar bis Ende Februars, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Dittrich I, 44.)

Hildesheimer gelber Winterpepping.

Baum sehr raschwüchsig, hoch, früh=, reich=, büschelweise tragend, für ländliche Obstgärten sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, selten fast kugelförmig, sehr flach gerippt; Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne zuweilen ein leichter Anflug von Röthe, häufig statt deren viele starke braune Punkte, die an der Schattenseite nur sehr einzeln erscheinen, bisweilen schwarzbraune Rostflecken; Fleisch mattweiß, locker, markig, fein, sehr saftreich, süß=weinsäuerlich, bis in das Frühjahr haltbar, für Tafel und Wirthschaft, 1. Rangs. (Diel IV, 77, Oberdieck, Dittrich I, 294, von Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Hoare's Seedling.

(Sämling von Hoare.) Apfel blaß=grün und roth, mittelgroß, rundlich, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 335.)

Hochzeits=Renette.

Baum rasch= und starkwüchsig, groß, früh= und reichtragend, für Anpflanzung, besonders auf dem Lande, sehr empfehlenswerth. Frucht etwas klein, sehr platt, um die Kelchhöhle einige Falten oder Fleischwärzchen; Schale fein, hell=citronengelb, in voller Sonne mit einem rosenrothen Bäckchen, Punkte fein, stark, oft fleckenartig, im Rothen gelb, oft auch Warzen; Fleisch gelblich=weiß, sehr fein, fest, sehr saftreich, weinsäuerlich=zuckerig, haltbar bis zum Frühjahr, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Diel V, 122, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Hoheitsapfel.

Baum raschwüchsig, stark, Krone flachgewölbt, reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, platt, selten

platt=kugelförmig, oft in die Breite verschoben, um die Kelchwölbung und oft auch über den Bauch flache Erhabenheiten, in der Stielhöhle etwas Rost; Schale strohweiß, in der Reife citronengelb, oft mit, oft ohne einzelne mehr oder minder deutliche Karminstreifen, Punkte deutlich an der Sonnenseite; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, fein süß=weinsäuerlich, bis in das Frühjahr haltbar, roh nicht unangenehm, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel VI. B. 115, Dittrich I, 453, Oberdieck, Cornely ꝛc.)

Holländische Gold=Renette.

(Späte Casseler=Renette?) Baum auf Wildling und Johannisstamm sehr tragbar, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, in Form und Farbe sehr veränderlich, bald etwas breit gedrückt, bald mehr oder minder hoch; Schale goldgelb, an der Sonnenseite roth geflammt oder streifenartig geröthet; Schattenfrüchte sind ganz goldgelb und mit starkem Rost überzogen; Fleisch goldgelb, fest, köstlich, haltbar bis in den Sommer, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Schmidberger III, 97, Dittrich III, No. 99.) Ist übrigens wohl zu vergleichen mit der Holländischen Renette im Hohenheimer Katalog No. 227, mit der Reinette des Carmes, so wie sogar mit Reinette verte longue panachée ꝛc.

Holland Kruger.

Äpfel gelb, grün und roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 20.)

Hollandse Bellefleur.

(Holländischer Bellefleur.) Äpfel grün, gelb und roth, eiförmig, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Honig zoete Appel.

(Honig=Renette, Paasch=Apfel?) Baum starkwüchsig, groß, kugelkronig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, nach oben breit abgestumpft, flach und kantartig gerippt; Schale zart, glatt, weißlich=strohgelb, in der Reife hoch=citronengelb, in der Sonne leichter Rötheanflug mit einzelnen Kermesinfleckchen, Punkte braun, roth eingefaßt; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, zuckerig, zimmtartig, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XI, 73, Oberdieck, Dittrich I, 259, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Hoya'sche Gold=Renette.

Baum mit den feineren Aesten etwas hängend, sehr reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Äpfel im Allgemeinen der Renette von Orleans ähnlich, aber mit stärkerer Röthe, im Regen niemals aufspringend, im Geschmack nicht ganz so erhaben, sehr haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Oberdieck, Anleit. S. 189.)

Hunthouse.

Baum sehr reichtragend. Äpfel blaß=gelb, länglich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 347.)

Hunt's Deux ans.

(Zwei Jahre haltbarer Apfel von Hunt.) Äpfel grün, kegelförmig, mittelgroß, zwei Jahre haltbar, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 201.)

Jansen van Welten.

(Couronne des Pommes; Krone der Aepfel.) Baum nur lohnend in kultivirtem warmen Boden, mittelgroß, flachkronig, sehr reichtragend als Hochstamm und Zwerg, empfehlenswerth. Frucht groß, hoch, breit zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Höhe und Rundung entstellende Rippen, in der Stielhöhle oft Fleischwulst und Rost; Schale glatt, strohweiß, in der Reife hoch=citronengelb, an der Sonnenseite purpurroth verwaschen, darin kurze dunklere Streifen, viele braune Punkte; Fleisch gelblich, fein, markig, saftreich, zuckerig, rosen=zimmtartig gewürzhaft, stark duftend, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis in den Sommer, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI, B. 25, Dittrich I, 130, Oberdieck, Cornely, v. Aehrenthal ꝛc.)

Impériale.

(Magnifique; Kaiserapfel, Prachtapfel.) Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.) Dürfte wohl mit dem Imperiale rouge rayée zu vergleichen sein.

Impériale rouge rayée.

(Gestreifter Imperial, Großer gestreifter Kaiserapfel.) Baum starkwüchsig, groß, breitkronig, sehr reichtragend. Frucht groß und sehr groß, breit abgestumpft kegelförmig, schön fünfrippig; Schale zart, hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite kermesinfarbige Streifen, dazwischen sehr sanfte rothe Tuschung, Punkte im Roth gelblich, im Gelb mit Grün umringelt; Fleisch weiß, markig, saftreich, zuckerig, zimmtartig; bis in den Sommer haltbar, sehr gut. (Diel I, 1, Dittrich I, 74, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Incomparable des Antilles.
(Incomparable d'Andilly? Weiße Antilische Winter-Renette, Antillischer Apfel, Unvergleichliche Antillische Renette, Harlemer Renette?) Baum raschwüchsig, groß, Krone flach kugelförmig, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, plattrund-stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle oft feine Falten, sanft calvilleartig gerippt; Schale etwas geschmeidig, gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, in voller Sonne ein Anflug von Hellroth, fast sternförmige braune Punkte, oft braune und schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß-gelblich, fein, ziemlich fest, saftig, weinartig-zuckerig, 3 Monate gut haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs, verdient allgemeine Anpflanzung. (Christ, Diel IX, 81, Oberdieck, Dittrich I, 275, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.) Das Problematische an diesem Apfel in Betreff seiner angeblichen Identitäten mit der Harlemer Renette rc. ist durch die Bemerkungen von Diel und Lucas rc. noch bei weitem nicht genug gelichtet.

Incomparable, *Lewis's*.
(Unvergleichlicher von Lewis.) Apfel gelb und roth, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 356.) Merkwürdiger Weise erscheinen auf derselben Seite noch, aber ohne ein Wort näherer Erklärung:

Incomparable, *Barton's*. (Unvergleichlicher von Barton.)
Incomparable, *Egremont's*. (Unvergleichlicher von Egremont.)
Incomparable, *Hay's*. (Unvergleichlicher von Hay.)
Incomparable, *Ives's*. (Unvergleichlicher von Ives.)
Incomparable, *Sharp's*. (Unvergleichlicher von Sharp.)

Und sogar Kirke's trefflicher Incomparable ist nur namentlich angeführt.

John Apple.
(Johannis-Apfel.) Apfel grün, gelb und roth, parmänenförmig, klein, haltbar bis zum März, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 366.) Vergleiche Johannis-Schlotterapfel.

Italienische Rosenfarbige Winter-Renette.
In seiner Anleitung S. 190 sagt Oberdieck darüber: „Kenntliche, sehr haltbare Frucht; Fleisch fein, fest, gewürzreicher, etwas weiniger Zuckergeschmack. Pflückezeit 10 — 15. October." Und seine Zeichensprache dazu sagt: gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt.

Kalitzer.
In seiner „Anleitung rc. S. 82" sagt Freiherr von Aehrenthal darüber: „Mittelmäßig großer Winterapfel aus der Familie der guten wahren Süßäpfel, was seinen Werth bestimmt. Der Baum wächst lebhaft. Zeitigt im December, und hält sich bis ins Frühjahr."

Kaneel-Renet.
(Zimmtrenette, Zimmtfarbige Renette.) Baum sehr raschwüchsig, Krone kugelförmig, früh- und reichtragend, gut als Hochstamm, sehr schön als Pyramide auf Johannisstamm und Wildling. Frucht klein und mittelgroß, fast kugelförmig, Kelchhöhle tief und eben, selten flache Erhabenheiten; Schale grünlich-grau, in der Reife gelb, ganz mit fein-rauhem zimmtfarbigen Rost überzogen, Stielhöhle grün, an der Sonnenseite bräunlich angelaufen, fast goldartig, Punkte bald kaum bemerkbar, bald sehr deutlich; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftig, weinartig-süß, zimmtartig gewürzhaft, wenn spät im October gepflückt bis tief ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel XII, 165, Oberdieck, Dittrich I, 409, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.) Auch hier wieder Zwiespalt unter den Pomologen: Cornely am Niederrhein und Hinkert in Bayern empfehlen diesen Apfel als erprobt, Lucas in Würtemberg verwirft ihn halb und halb. Dergleichen Widersprüche kann man nicht oft genug vor Augen stellen, um darzuthun, daß unserer Pomologie für ihre praktische Bedeutung ganz Anderes mangelt, als das Ideal eines Systems.

Kaneel-zoete Aagt-Appel.
(Kaneel Slaagt-Appel? Zimmtartiger Winterkronapfel.) Baum raschwüchsig, groß, Krone flachgewölbt, reichtragend; Frucht mittelgroß, etwas kugelförmig, nach oben abnehmend, durch breite beulenartige Rippen oft in der Rundung verschoben; Schale zart, hellgrün, in der Reife citronengelb, ringsum mit kleinen Kermesinstreifen, dazwischen getuscht oder punktartig gefleckt, an der Sonnenseite gelbliche Punkte; Fleisch gelblich, fein, markig, saftreich, zuckerig, stark alant- oder zimmtartig, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel I, 32, Oberdieck, Dittrich I, 168, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Kara Sinap.

Eine mittelgroße Renette, mehr breit als hoch, aus der Stielhöhle oft bis zum Kelch verbreitet sich zersprengter Rost; Schale rauh, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite roth gestreift; Fleisch gelblich, sehr fein, fest, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, haltbar bis in den Sommer, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 600, Dittrich I, 440, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Kew's Admirable.

(Köstlicher von Kew.) Baum sehr raschwüchsig, Krone kugelförmig, äußerst reichtragend als Hoch- und Niederstamm. Frucht mittelgroß, platt-kugelförmig, charakteristisch sternförmige, perlenartige Rippen um die Kelchhöhle; Schale glatt, zart, strohgelb, in der Reife hochcitronengelb, oft schwarz eingefaßte Rostflecken, an der Sonnenseite hellbraune Punkte; Fleisch weiß-gelblich, fein, fest, voll Saft, weinartig-zuckerig, erhaben gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel, Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Diel II, 88, Oberdieck, Dittrich I, 292, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Kinderapfel.

Baum mittelgroß, hoch, reichtragend. Frucht klein, in Form und Farbe dem Edlen Winterborsdorfer etwas ähnlich, oft um die Kelchhöhle Rippchen und über den Bauch feine Erhabenheiten, Stielhöhle oft etwas berostet; Schale dünn, sehr glatt, weißlich-strohgelb, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite feuerroth gebackt, charakteristisch roth eingefaßte Punkte; Fleisch weißgelblich, sehr fein, fest, saftig, fein rosenartig-süßlich, duftend. Für Tafel und Küche unbedeutend. (Diel VII, 258.)

King Jacob.

(König Jacob, König Jacob's Apfel, König Jacobs-Renette, Knoop's Nelguin?) Baum raschwüchsig, reichtragend, zur Anpflanzung allgemein zu empfehlen. Frucht mittelgroß, kugelförmig, um die Kelchhöhle meistens eben; Schale glatt, strohweiß, in der Reife citronengelb, oft feine Rostanflüge, Punkte sehr fein, gelblichbraun; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Knoop; Diel V. B. 72, Oberdieck, Dittrich I, 300, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Kirke's Golden Pippin.

(New-Golden Pippin, New Cluster Golden Pippin, Dredge's Golden Pippin; Goldpepping von Kirke, Neuer Goldpepping, Goldpepping von Dredge.) Sämling vom alten Golden Pippin. Lindley bemerkt, daß er gleich allen Goldpeppingen zu zart für kältere Lagen im Freien ist, am besten auf Doucin veredelt fortkommt. Der reichtragende Baum bringt seine vortrefflichen Früchte in Büscheln. Frucht klein; etwas länger als breit; Kelchhöhle verhältnißmäßig groß, sehr seicht; Schale blaßgrün, an der Sonnenseite rein hellgelb, durchaus fleckenlos; Fleisch blaßgrünlich-gelb, fest, mürbe, saftreich, erhaben von Geschmack, einer der besten Herbstäpfel. (Hort. Soc. Cat. No. 286; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 396; Dittrich I, 251.) Nach dem Hort. Soc. Cat. von 1842 ist dieser Pepping keineswegs ein Herbstapfel, sondern ein eigentlicher Winterapfel, indem seine Reifzeit erst im December beginnt und seine Güte bis zum April dauert. Oder — sollten zweierlei Aepfel ganz unter demselben Namen vorkommen?

Kleine graue Weinrenette.

Baum mittelgroß, sehr reichtragend, jedoch nur in gutem tiefen Boden. Frucht klein, ziemlich platt, nach oben verjüngt, um die Kelchhöhle und oft auch über den Bauch mehr oder minder flache Erhabenheiten; Schale hellgrün, rundum mit rauhem, grünlichgrauem Rost überzogen, oft an der Sonnenseite mit bräunlichem Roth verwaschen, darin große, rauhe, weißgraue Punkte; Fleisch weiß-grünlich, sehr fein, fest, nicht sehr saftig, fein weinsauer, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis zum Frühjahr, gut für Tafel und Haushalt. (Diel III, 211.)

Kleiner Kohlapfel.

(Kohlapfel.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 14" sagt Lucas darüber: „Kleiner, dunkelrother, gestreifter Apfel von mittlerer Güte, für Tafel und Haushalt. Der Baum soll gern tragen."

Kleiner Wintergoldstreifling.

Baum sehr rasch- und starkwüchsig, kugelkronig, früh- und reichtragend, überall empfehlenswerth. Frucht klein, kugelförmig, in der Kelchhöhle feine Falten, Schale glatt, gelblich-weiß, in der Reife goldgelb, ringsum breit und schmal, kurz und lang kermesinroth, von der Stielhöhle sternförmig auslaufend, gestreift, dazwischen leicht punktirt, wahre Punkte kaum bemerkbar, oft bräunliche Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, etwas lederartig, hülsig, saftreich, mild-säuerlich-süß, schwach duftend, haltbar

durch den ganzen Winter, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel VI, 190.) Siehe auch den Artikel „Kleiner Reutzerling" wahrscheinlich damit identisch.

Kleiner Winterstreifling.

(Brater.) In seinen „Kernobstsorten Württembergs, S. 122" sagt Lucas darüber: „Kleiner, guter Winter-Apfel, meistens zum Kochen und Dörren benutzt, indessen auch zum Rohessen nicht übel. Der Baum soll sehr tragbar sein."

Kleine Zartschalige Renette, *van Mons.*

In seiner Anleitung S. 190 sagt Oberdieck darüber: „Einfarbige, etwas zum Kleinen sich neigende Renette von sehr gefälliger Form, und früher, recht reichlicher Tragbarkeit. Welkt nur etwas gern, selbst Mitte October gebrochen, und ist's eigentlich nur die Tragbarkeit, was sie empfiehlt. Trägt auch auf Johannisstamm gern. Gewürzreicher, weiniger Zuckergeschmack." In seiner Zeichensprache fügt er hinzu: für die Tafel 2., für den Haushalt fast 1. Rangs.

Knack-Renette.

Baum langsam wachsend, spät reichtragend. Frucht etwas klein, an Form und Farbe sehr oft dem Edlen Winter-Borsdorfer ähnlich, oft mehr hoch gebaut, um die seichte Kelchhöhle feine Rippen; Schale fein, glänzend, strohgelb, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne mit Zinnober schön verwaschen, Punkte stark, braun, oft schwarzbraune Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel III, B. 47, Oberdieck, Dittrich I, 347, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Knobby-Russet.

(Winter-Russet, Old Maid's Russet; Beulen-Röthling, Winter-Röthling, Alter Weiber-Röthling.) Apfel röthlich braun, Schale auffallend dick, roströthlich überzogen und sehr beulig, eirund, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 741.)

Knollenapfel.

Baum ziemlich groß, spät blühend und nicht empfindlich, alle 2 Jahre sehr reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, dem Rheinischen Bohnapfel ähnlich, roh genießbar, gut für Haushalt und Weinbereitung. (Lucas Kernobstf. Würt. S. 35.)

Knotted Norman.

(Höckeriger? Normann.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Kochapfel.

Baum sehr starkwüchsig, groß, breitkronig, früh- und reichtragend, gut für große Obstanlagen und an Straßen. Frucht mittelgroß und groß, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Form entstellende beulenartige Rippen; Schale geschmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite schmal blutroth, oft undeutlich gestreift, oft dazwischen leicht verwaschen, Punkte fein, im Rothen gelblich, im Gelben grau oder grünlich, oft feine Rostanflüge, in der Stielhöhle sternförmiger Rost; Fleisch weiß, ziemlich fein, saftreich, weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar durch den ganzen Winter, gut für den Rohgenuß, trefflich für den Haushalt. (Diel IV, 182, v. Aehrenthal 2c.)

Königlicher Streifling.

(Reinette royale?) Baum ungemein raschwüchsig, groß, früh- und überaus reichtragend, sehr empfehlenswerth für den Landwirth. Frucht mittelgroß, plattrund, unten mehr flach als oben, um die Kelchhöhle feine Rippen, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale fein, glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, in der Sonne ringsum feine, kurz abgesetzte Kermesinstreifen, an der Sonnenseite dazwischen ganz überwaschen, feine Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, vortrefflich für Tafel und Küche. (Diel II, B. 135, Oberdieck, Dittrich I, 455, Hinkert 2c.)

Köttenicher Streifling.

Baum raschwüchsig. Apfel oft ansehnlich groß, schön, für Tafel und Haushalt. (v. Aehrenthal, S. 119.)

Kräuter-Renette.

(Kräuter-Apfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, kugelkronig, gut für Hoch- und Niederstamm, früh- und reichtragend, allgemein empfehlenswerth für Obstgärten und öffentliche Anlagen. Frucht mittelgroß, kugelförmig, bisweilen fast walzenförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, oft schwach gerippt; Schale zart, glatt, blaß-hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, mit grünem Schimmer um die Stielwölbung, in der Sonne trüb blutroth, später kermesinroth verwaschen, kurz gestreift, Punkte nur im Gelben braun, oft statt deren rothe

Fleckchen, Fleisch weiß, sehr fein, markig, saftreich, zuckerig, stark gewürzhaft, bis zum Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XI, 114, Oberdieck, Dittrich I, 567, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Krizapfel.

Ein Russischer, oft durchschimmernder Apfel, blaß-grün, kegelförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 391.) Woher die Benennung Kritz oder Kriz kommen soll, kann ein Anderer herausspintisiren.

Kruideling van Haarlem.

(Gestreifter Harlemer Gewürzapfel.) Baum rasch- und starkwüchsig, groß, pyramidenförmig, früh- und ungeheuer reichtragend. Frucht mehr klein als mittelgroß, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle unregelmäßige Erhabenheiten, oft über den Bauch die Rundung verderbende Beulen, Stielwölbung oft sehr beulig, Stielhöhle zuweilen fein berostet; Schale zäh-geschmeidig, hellgrün, in der Reife hellcitronengelb, ringsum kermesinroth abgesetzt gestreift, oft an der Sonnenseite dazwischen getuscht, oft schwarzbräunliche Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, fein, brüchig, hülsig, sehr saftreich, süß-weinsäuerlich, stark duftend, haltbar bis in den Winter, roh kaum genießbar, gut für den Haushalt, wahrscheinlich auch für Weinbereitung. (Diel VIII, 176, v. Aehrenthal ꝛc.)

Kürbisapfel.

Baum rasch- und starkwüchsig, reichtragend, für Feldpflanzungen. Frucht sehr groß, unregelmäßig bald fast kugelförmig, bald höher, Kelchhöhle mit scharfen Rippen und Fleischwärzchen, über den Bauch einzelne starke Rippen; Schale etwas zähe, hellgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite vom Stiele aufwärts dünn feuerroth verwaschen, Punkte fein gelblich, oft bräunliche Rostflecken, um den Stiel grünlich; Fleisch gelblich-weiß, etwas grob, markig, nicht sehr saftreich, fein weinsäuerlich, schwach duftend, bis zum Sommer haltbar, roh eßbar, gut für Haushalt und Markt. (Diel V, 57, Oberdieck, Dittrich I, 186, von Aehrenthal, Hinkert.)

Lady Louise Pippin.

(Pepping von Lady Louise.) Apfel blaßgelb, plattrund, klein, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

Lamb Abbey Pearmain.

(Parmäne der Abtei Lamb.) Aus Samen von dem Newtown-Pepping gewonnen. Frucht mittelgroß, länglich; Kelch klein, tiefliegend; Stiel kurz, tief eingesetzt; Farbe grün, an der Sonnenseite roth gefleckt, Fleisch fest, mürbe, saftreich, ein wenig aromatisch, bis in den März haltbar. (Hortic. Transactions; Rogers Fruit Cultivator; Lindley's Guide; M'Intosh p. 405 u. 406; Oberdieck, v. Aehrenthal, Dittrich I, 383). — Vater Diel fährt auch über die Engländer her, weil sie den, wie er sagt, nichts bedeutenden Namen Pearmain einer ganzen Aepfelgruppe gegeben haben. Wer mag überhaupt in der Pflanzenwelt wegen Namen sich erbosen? Uebrigens verstehen die englischen Gärtner unter Pear-main einen Birnapfel, d. h. birnähnlichen d. h. der Feinheit edler Birnen nahe kommenden Apfel und manche von ihren Parmänen nähert sich allerdings dieser Ansicht mehr oder minder.

Lange Bellefleur.

(Langer Bellefleur.) Baum starkwüchsig, schön gebaut, tragbar, aber dem Krebs unterworfen. Frucht groß und sehr groß, mehr länglich als rund, oben und unten ziemlich platt; Schale in der Reife gelb, oft an der Sonnenseite blaßroth und matt gestreift; sehr gut für die Tafel. (Knoop zu T. VIII.)

Langer gestreifter Matapfel.

(Rothapfel.) In seinen „Kernobstſ. Würt., S. 116" sagt Lucas darüber: „Mittelgroßer, schöner Winterapfel, roh eßbar, für ökonomische Zwecke schätzbar, für rauhe Gegenden geeignet."

Langscheider.

(Hammelbeiner.) Baum langsam wachsend, mittelgroß, auch in rauheren und sturmreichen Lagen sehr reichtragend, sehr empfehlenswerth. Frucht klein, platt, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale blaßgelb, auf der Sonnenseite abgesetzt geflammt dunkelroth gestreift, dazwischen sehr stark getuscht und verwaschen, an der Schattenseite nur um den Stiel, oft auch blaßroth bandartig gestreift, im Rothen oft grauliche Punkte, rostfarbige Warzen, grauliche Flecken; Fleisch weiß, an der Sonnenseite etwas röthlich, fest, fein, saftreich, zuckerartig, fast 1 Jahr haltbar, roh gut, für die Küche vortrefflich. (Diel I, 198, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Large Nonpareil.

(New Nonpareil; Neuer großer englischer Nonpareil.) Baum raschwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht auf Hochstamm mittelgroß, auf Zwerg groß, plattrund, selten fast kugelförmig, selten in der Kelchhöhle und über den Bauch etwas Rippenartiges und selten

Rost in der Stielhöhle; Schale glatt, hellgrün oder grasgrün, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne ein Anhauch von Erdroth, der das Gelb goldartig macht, kermesinrothe starke Flecken, Punkte fein, bräunlich, an der Sonnenseite und um die Kelchwölbung oft Anflüge von bräunlichem Rost; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, erhaben weinartig, gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel XIII, 115.) Der Hort. Soc. Cat. ignorirt diesen Large Nonpareil, wahrscheinlich ist es also damit in irgend einer Weise nicht ganz richtig. Vergleiche übrigens den Early Nonpareil und den Scarlet Nonpareil.

Lawrence's New white Pippin.

(Neuer Weißer Pepping von Lawrence.) Apfel blaßgrün, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

Lehmanns Ungarapfel.

Baum starkwüchsig, mittelgroß, Krone flach gewölbt, reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, plattrund, oft in die Breite verschoben, in der Kelchhöhle einige Falten; Schale dünn, hellgrün, in der Reife blaßgelb mit grünlichem Schiller, an der Sonnenseite mit Erdroth überhaucht, oft darin schwach gestreift, Punkte kaum bemerkbar; Fleisch gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, zuckerig, stark alant- oder zimmtartig gewürzhaft, bis in das Frühjahr haltbar, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt und Markt. (Diel XI, 174, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Leitheimer Streifling, J. G. Grob.

(Kaisersheimer.) Baum sehr rasch- und starkwüchsig, groß, sehr reichtragend, für den Landwirth sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß und groß, meistens hoch, stumpf zugespitzt, selten plattrund, um die Kelchhöhle feine Falten, feinkantig über den Bauch fortlaufend, in der Stielhöhle etwas Rost; Schale glatt, abgerieben glänzend, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite glänzend kermesinroth verwaschen, an der Schattenseite getuscht oder punktirt, darin ziemlich starke Streifen, Punkte zahlreich in Gestalt von strahlenförmigen gelben Fleckchen; Fleisch weiß, um die Kelchröhre oft röthlich, sehr fein, nicht saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, gut zum Roheßen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel VIII, 186, v. Aehrenthal ꝛc.)

Lemon.

(Citronenapfel, Limonenapfel.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.) Mit Vergleichung der Citronenäpfel wird es auch noch seine liebe Noth haben, sie scheinen überall das glückselige Reich der Hesperiden darstellen zu sollen.

Liebensteiner großer Knollenapfel.

(Knollenapfel.) Apfel sehr groß, in Form und Farbe dem Alexander ähnlich, stark calvilleartig gerippt; Fleisch weiß, locker, mürbe, etwas grobkörnig, süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den März, gut für die Tafel, vortrefflich für Wirthschaft und Markt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 38.)

Lock's Seedling.

(Sämling von Lock.) Apfel gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 23.)

Logemann's Süße Renette.

Apfel mittelgroß, etwas höher als breit, stark abgestumpft-kegelförmig, unten platt gerundet, nach oben stärker abnehmend, um die Kelchhöhle einige feine Falten, oft eine Seite etwas höher und die Rundung verschoben, Stielhöhle stark berostet; Schale ziemlich fein, grünlich-gelb, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt kermesinroth gestreift, dazwischen punktirt oder schwach verwaschen, an der Schattenseite blässer gestreift, Punkte wenig bemerkbar; Fleisch gelblich-weiß, locker, mürbe, nicht übersaftreich, gut für die Tafel als eigentlicher Süßapfel, vortrefflich für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 192.)

Loskrieger.

(Rambour; Herrenapfel, Glasapfel, Glasrenette, Champagner-Renette, Wachsapfel, Breitling, Königs-Renette, Weißer Zwiebelapfel, Taffetapfel, Weißapfel, Russische Renette, Weißer Calville, Bastard-Renette, Großer Api, Grüner Borsdorfer, Schiffeder, Schätzler, Schätzlerapfel, Gülderling, Renette, Weißer Bandapfel, Bindenapfel, Gold-Renette, Englische Renette, Grüner Pflasterapfel, Kapuziner-Apfel, Fürstlicher Tafelapfel ꝛc.) Baum rasch- und starkwüchsig, mittelgroß, überaus reichtragend, sehr zu empfehlen auf Straßen, Felder, Bauergüter. Apfel

mittelgroß, plattrund, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle sehr feine Falten, über den Bauch rippenartige Erhabenheiten, Stielhöhle berostet. Schale sehr dünn, fein, frisch-grünlich-weiß-gelb, in der Reife hellgelb, besonders gegen den Kelch reich weiß, an der Sonnenseite braun punktirt, mit einem weißen Pünktchen in der Mitte. Fleisch weiß, fein, locker, nicht überflüssig saftig, weinsäuerlich, wie Borsdorfer duftend, welkt nicht, über 1 Jahr haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Christ, No. 36, Diel I, 85, Metzger, Kernobstf. des Südl. Deutschl. S. 144, Lucas, Kernobstf. Würt. S. 72 ꝛc.) Der Hort. Soc. Cat. No. 343 bringt ihn als Hoskreiger oder Heidelocher; Lucas ꝛc. identificiren ihn mit der Reinette de Champagne, die deßhalb genau damit zu vergleichen ist.

Mariage-Apfel, v. Seebach.

Baum raschwüchsig, breitkronig, gut tragbar. Frucht groß, plattrund, wenig mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch einige sanfte Erhöhungen; Schale dünn, grün, in der Reife citronengelb, ringsum viele feine graue Punkte, Fleisch weißlich-gelb, zart, nicht fest, hinlänglich saftig, erhaben süßsäuerlich, bis in das Frühjahr haltbar, gut für Tafel und Küche. (Sickler 1806, 224, Dittrich I, 507.)

Martin Nonpareil.

(Martins Sondergleichen.) Zu Worcester 1795 gewonnener, über ganz England verbreiteter, vortrefflicher Apfel. Frucht von derselben Größe aber minder regelmäßigen Form als der Old Nonpareil; Kelch ziemlich weit; Stiel kurz, dick; Farbe gelb, mit kleinen bräunlichrothen Flecken, wie gespritzt; Fleisch gelb, sehr reichen Geschmacks, doch nicht so edel wie der Scarlet Nonpareil, haltbar bis in den Mai und Juni, ja Juli. Baum hart, sehr reichtragend. (Pom. Mag.; Hortic. Trans.; Rogers Fruit-Cultivator; Encycl. of Gard.; M'Intosh, p. 403; Dittrich III, 69.)

Mascon's harte gelbe Glasrenette.

(Glanz-Reinette, Borsdorfer Reinette, Gelber englischer Winter-Pepping, Tyroler Renette, Guckenberger Krachapfel, Citronenapfel, Taffetapfel, Glasapfel, Glas-Renette.) Baum raschwüchsig, groß, Krone breitgewölbt, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund-kugelförmig, um die Kelchhöhle feine, bisweilen beulenartige Falten; Schale nach dem Abreiben glänzend, hell strohgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne einen Anhauch von Röthe, Punkte braun; Fleisch weiß, sehr fein, fest abknackend, saftreich, weinartig, gewürzhaft, durch den Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 122, Oberdieck, Dittrich I, 283, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.) Auch hinsichtlich dieses Apfels erinnere ich an die Anmerkung zu Reinette brodée, Nov. Dec., indem die Gelehrten darüber noch lange nicht einig sind.

Meißner graugrüne sehr haltbare Renette.

Baum sehr starkwüchsig, tragbar. Frucht mittelgroß, plattrund, zuweilen fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, oft beulenartige Erhabenheiten, oft am Bauch flache, die Rundung uneben machende Erhabenheiten, Stielhöhle rostfarbig; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite glänzend blutroth gebackt, oft nur angehaucht, oft nur goldartig, häufig ringsum mit feinem, grauem oder bräunlichem Rost überzogen, Punkte im Rothen sehr fein, grau; Fleisch gelblich-weiß, fein, etwas rauh im Kauen, saftreich, herb-süßsäuerlich, muskatellerartig, haltbar bis in den Sommer, oft noch länger, sehr schätzbar für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel IX, 136, v. Aehrenthal ꝛc.)

Meißner Grobsen.

Baum sehr starkwüchsig, ungemein groß und hoch, sehr reichtragend. Frucht klein, mehr plattrund als kugelförmig, in der Kelchhöhle ein charakteristischer Stern von 5 Fleischperlen, dazwischen 5 Falten, in der Stielhöhle grünbrauner Rost, oft strahlenförmig; Schale glatt, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite düster kermesinroth verwaschen und darin dunkler gestreift, an Schattenfrüchten nur roth punktirt, bleich gestreift, Punkte im Rothen fein, hellröthlich, im Gelben grau, hellgelb eingefaßt; Fleisch mattweiß, fein, ziemlich fest, nicht saftreich, rein süß, gewürzhaft, sehr schwach duftend, gut, nicht lange haltbar, roh nicht unangenehm, gut für die Küche. (Sickler XVI, 290, Diel IX, 153, v. Aehrenthal ꝛc.)

Meißner Malvasierapfel.

Baum starkwüchsig, groß, kugelkronig, auch in unseren Gegenden tragbar, sehr empfehlenswerth. Frucht etwas klein, fast kugelförmig, nach oben etwas abnehmend, um die Kelchhöhle oft perlähnliche feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stiel oft mit Fleischfortsatz; Schale zäh-geschmeidig, fein, abgerieben

sehr glänzend, blaß strohgelb rings um die Kelchwölbung, sonst in der Sonne überzogen mit kurzen, feinen, dunkelkermesinrothen Streifen, dazwischen heller verwaschen, an der Schattenseite nur punktirt, Punkte im Rothen fein und gelblich, oft bräunliche und schwarze Rostflecken, auch feine Rostanflüge; Fleisch weiß, schwach rosenröthlich durchzogen, feinkörnig, weich, locker, saftreich, fein weinsäuerlich, angenehm duftend, haltbar bis tief in das Frühjahr, gut zum Rohgenuß, trefflich für Haushalt und Markt. (Diel VI, 200.)

Mela Borda.

(Mela Ruggine Toscana; Borda-Apfel, Toskanischer Rostapfel.) Baum raschwüchsig, reichtragend, auch auf Höhen gut fortkommend. Frucht mittelgroß, viel breiter als hoch, plattrund; Schale rauh, schmutzig-grün, hellbraun undeutlich gefleckt, an der Sonnenseite purpurroth verwaschen, darüber dunkel-rostroth, so daß diese Seite wie marmorirt aussieht; Fleisch fest, abknackend, in voller Reife mürbe, saftreich, süß, haltbar bis in das Frühjahr, für Tafel und Küche eine treffliche Renette. (Gallesio, Pom. Ital. Disp. XXI; Dittrich III, No. 83.)

Mela Francesca.

(Italienischer Franzapfel.) Frucht mittelgroß, mehr kugel- als plattförmig, um die Kelchhöhle feine Rippen und Fleischperlen, über den Bauch etwas Rippenartiges; Schale etwas geschmeidig, gelblich grün, in der Reife hellgelb, oft an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe, Punkte fein, oft röthlich eingefaßt; Fleisch fein, fest, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, sehr lange haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. Für Obstgärten ist dieser Baum sehr zu empfehlen. (Catalogo di Fiorenza; Diel Syst. Verz. No. 549, Dittrich I, 266, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Mela Limoncello.

(Pomme Limoncello; Kleiner Limonenapfel.) Schlotterapfel, hoch, stumpf gespitzt, fast so breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch, oft die Rundung verschiedende starke Erhabenheiten, Stielhöhle mit angesprengtem Rost; Schale citronengelb, Sonnenseite mit schwachen Karminstreifen sanft verwaschen, oft auch ohne Streifen, Punkte fein, braun, mit weißlichem Schimmer umgeben, einzelne feine Rostfiguren; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, vollsaftig, süß-säuerlich. (Dittrich I, 519.) Siehe die Anmerkung zu Calville glacée.

Mela Pupina.

(Mela Appie, Mela Pepina, Mela Poppina, Morosina; Pepin d'Italie; Italienischer Pepping.) Baum vorzüglich für höhere und rauhere Gegenden. Frucht mittelgroß, viel breiter als hoch, bald rundlich, bald plattrund, bald nach oben fast kegelförmig; Schale grünlich gelb, in der Reife gelb, an der Sonnenseite bräunlichroth gebackt; Fleisch mürbe, markig, saftreich, eigenthümlich angenehm süß, haltbar bis in den Mai, sehr schätzbar für Tafel, Haushalt und Markt. (Gallesio, Pomona Italiana Disp. XXIII; Dittrich III, No. 45.)

Mela Rosa.

(Italienische rosenfarbige Winter-Renette.) Frucht mittelgroß, flachrund, viel breiter als hoch, über den Bauch Spuren von Rippen; Schale glatt, glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite rosenroth verwaschen, Punkte im Gelben gelb; Fleisch fest, fein, abknackend, saftreich, schwachweinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 539, Dittrich I, 377, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Melonenapfel.

Baum gut wachsend, pyramidenförmig, tragbar, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß und groß, hochzugespitzt, um die Kelchhöhle einige Falten, über den Bauch kantenartige Erhabenheiten. Schale dick, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, viele feine, graue Punkte, oft auch schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, mürbe, saftig, erhaben süß, melonenartig, haltbar bis tief in das Frühjahr, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Christ H.W.B. 62, Sickler 1805, 66, Dittrich I, 477.)

Mey-Zoete.

(Goed of Bloem zoete; Gestreifter Maisüßer.) Baum raschwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund; Schale fein, zart, grünlich-strohweiß, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite mit karminrothen Streifchen reich besetzt, dazwischen sanft getuscht, nach der Schattenseite an einander gereihte Punkte darstellend, um den Kelch bleibt die Grundfarbe rein; überall starke, braune Punkte, oft mit rothen Monden umgeben; Fleisch weiß-gelblich, sehr fein, fest, saftvoll, weinsüß, zimmtartig gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, gut eßbar, sehr gut für den Haushalt. (Diel IX, 148, Hinkert ꝛc.)

Miche, de.
Apfel gelb, fast eiförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 25.)

Mignonne d'hiver.
(Winter-Liebling.) Frucht klein, schmelzend, 2. Rangs, bis tief in den April haltbar. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) Der Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde nennt diese Frucht einen Apfel 1. Rangs.

Miller's Glory.
(Ruhm von Miller,) Apfel gestreift, fast eiförmig, mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 438.)

Minchall Crab.
(Lancashire Crab, Lancaster Crab; Wildling von Minchall, Wildling von Lancaster.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. Baum sehr reichtragend. (Hort. Soc. Cat. No. 440.)

Minna's bunter Streifling, Burchardt.
Baum starkwüchsig, groß, jährlich sehr reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß, länglich-kegelförmig, dem großen Rheinischen Bohnapfel ähnlich, bald gleich hoch und breit, bald etwas niedriger, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch sanfte Erhabenheiten, Stielhöhle charakteristisch tief und trichterförmig, meistens glatt; Schale glänzend, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne ringsum abgesetzt karminroth gestreift, dazwischen fein getuscht, Punkte nur im Rothen deutlich, oft hellbraune Warzen und Rostflecken; Fleisch weiß, mit hellgrüner Ader um das Kernhaus, fein, ziemlich fest, etwas gröblich, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, roh genießbar, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel IV. B. 99, Dittrich I, 461, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Miss Fanny.
Baum nach bisheriger Erfahrung früh tragbar. Apfel klein, mehr breit als hoch, platt, Bauch in der Mitte, nach oben etwas verjüngt, sanfte Erhabenheiten über den Bauch, Stielhöhle grüngelblich, silberartig schillernd, oft bis an den Bauch berostet; Schale in der Reife schön gelb, Sonnenseite leicht gelblich-roth überhaucht, mit Spuren von Streifen, Punkte erscheinen oft wie angespritzter Rost und an der Sonnenseite roth umringelt; Fleisch gelblich, zart, sehr saftreich, fein weinartig, gewürzhaft, sehr lange haltbar, vortrefflich für die Tafel, gut für die Wirthschaft. (Oberdieck, Anleit. S. 145.)

Moldauischer Taubenapfel.
In seiner „Anleitung ꝛc. S. 75" sagt Freiherr von Aehrenthal darüber: „Ein kleiner, recht schöner Winterapfel zum rohen Genuß. Der Baum wächst sehr lebhaft. Zeitigt im December, haltbar bis in den Sommer. Schöner Desert-Apfel."

Mollet's Guernsey-Pippin.
(Pepping Mollet's aus Guernsey.) Apfel im Allgemeinen dem Goldpepping sehr ähnlich, gelb, plattrund, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 444.)

Morden round.
Apfel gelb und braunröthlich, rund, klein, haltbar bis zum April, sehr hübsch, nicht sehr saftig, für die Tafel, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No 445.)

Mother Apple.
(Mutter Apfel.) Apfel gelb, fast eiförmig, klein, bittersüß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 448.)

Moulin à vent.
(Windmühlen-Apfel.) Apfel gelb, fast eiförmig, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 449.)

Multhaupts Gulderling.
Baum treibt stark ins Holz, Krone breitgewölbt, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, in der Form ähnlich dem weißen Winter-Calville, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle viele, calvilleartig über den Bauch laufende Rippen, Stielhöhle oft verschoben, rostfarbig; Schale glatt, weißgelb, in der Reife citronengelb, selten sichtbare Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, rein weinartig, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Haushalt und Weinbereitung. (Diel III, H. N. A. 12, Dittrich III, 31, v. Aehrenthal ꝛc.)

Multhaupts Winter-Kronapfel.
Baum sehr raschwüchsig, reichtragend. Frucht etwas klein, fast kugelförmig, nach oben abnehmend, um die seichte Kelchhöhle sternförmige, über die Frucht fortlaufende Falten; Schale glatt, glänzend, geschmeidig, strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kurze Kermesinstreifen, dazwischen einzeln punktirt; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, stark nach Veilchen duftend; haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs.

(Diel V, 38, Oberdieck, Dittrich I, 170, von Aehrenthal, Hinkert rc.)

Muskatellerapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, rundkronig, reichtragend, dem Krebs leicht unterworfen. Frucht groß und sehr groß, plattrund, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine Falten, um die Stielhöhle feine Falten und ein Stern von Rostfarbe; Schale glänzend, grünlich gelb, in der Reife hochgelb, Sonnenseite zinnoberroth, ringsum sehr viele graue Punkte, oft feine Warzen und Rostflecken; Fleisch gelblich, mürbe, saftreich, muskatellerartig gewürzhaft, haltbar bis tief in das Frühjahr, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler XVIII, 169, Dittrich I, 504.)

Muskateller-Luiken.

(Basches-Apfel, Rother Basches-Apfel, Schmiedbästles-Apfel.) Der Baum treibt und blüht zugleich mit dem Luikenapfel, zeigt einen diesem ähnlichen Wuchs und ähnliche Tragbarkeit. Apfel mittelgroß, gewöhnlich plattrund, breitrippig; Schale glatt, glänzend, blaß citronengelb, Sonnenseite kermesinroth verwaschen und gestreift; Fleisch grünlich-weiß, ziemlich fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Lucas, Kernobstsorten Würt. S. 127.)

Nasenapfel.

Baum langsam wachsend, mittelgroß, flach-gewölbtkronig, früh- und reichtragend, auch in hohen und rauhen Gegenden gut fortkommend. Frucht groß, hoch, abgestumpft spitzig, um die Kelchhöhle Rippen, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale gelblich-grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite stärker oder schwächer orleansroth verwaschen, oft mit Spuren von Streifen, Punkte kaum bemerkbar fein, in der Stielhöhle oft feiner Rost; Fleisch gelblich-weiß, fein, fast lederartig, saftreich, süßsäuerlich, sehr schwach duftend, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für den Haushalt. (Diel VI, 214, v. Aehrenthal rc.)

Neue Borsdorfer-Renette.

In dem Artikel „Fromms Goldrenette" der Anleitung von Oberdieck, sagt dieser S. 183: „Ich habe im Pfarrgarten zu Banteln noch eine andere, in der Frucht ganz ähnliche, treffliche Renette aufgefunden, deren Baum dem des Borstorfers gleicht, und die von obiger eigentlich nur dadurch unterschieden ist, daß sie im Geschmacke noch etwas weniger Beimischung von Wein und stärkeren Zuckergeschmack hat. Ich cultivire sie als Neue Borsdorfer-Renette. Zur Verbreitung eignet sie sich nicht, ehe sich nicht etwa zeigt, daß sie tragbarer wäre, als Fromms Goldrenette."

Neunecken-Apfel.

(Neunecker.) In seinen „Kernobstſ. Würtembergs, S. 129" sagt Lucas darüber: „Von Ansehen ein sehr schöner, ganz calvilleartig gebauter, vielkantiger Apfel. Der Kelch langblätterig in tiefer Einsenkung; die etwas geschmeidige gelbe Schale auf der Sonnenseite hellcarmoisinroth verwaschen und nur undeutlich gestreift; Fleisch hart, sauer, nur zur Mostbereitung tauglich."

Newtown Pippin.

(American Newtown Pippin, Large Newtown Pippin, Petersburgh Pippin, Green Newtown Pippin; Reinette de Newyork, Pomme de Newyork; Neustadts Pepping, Neuyorker Renette, Amerikanischer Gewürzapfel, Neustadts großer Pepping.) Eine der berühmtesten Nordamerikanischen Varietäten. Baum für geschützte Lagen, an Mauern rc. Nach Rogers soll der Originalbaum noch jetzt, nahe an 200 Jahre alt, in der Nähe von Neuyork stehen. Apfel mittelgroß, in der Gestalt wechselnd, oft sehr flach, oft ganz unregelmäßig gestaltet; Kelch offen, tief eingesenkt; Stiel kurz, dünn; Schale dunkelgrün, in der Reife olivengelb; Fleisch gelblich-weiß, ungemein saftreich, erhaben aromatisch, bis in den April haltbar, vortrefflich. — Dieser Name wird in England für mehrere Aepfel sehr häufig mißbraucht und gewiß ist Forsyth's Newtown-Pippin No. 118 nicht der obige. (Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 458.; Rogers; Lindley; M'Intosh, p. 402; Sickler, Christ, Diel, Dittrich I, 268, Hinkert, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.) Die kindische Manie, hier Newtown mit Neustadt zu übersetzen, könnte in Betreff dieses Apfels und dessen Ursprungs sehr weit irre führen, da wir in den deutschen Landen eine ganze Legion von Neustadt haben. Mit Namenübersetzungen gewinnt man gar nichts — außer Verwirrung.

New Woodcock.

(Neuer Waldschnepfen-Apfel.) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 882.)

Nicola's-Renette, Nicola.

(Parker's Pippin?) Apfel mittelgroß, wenig breiter als hoch, Bauch in der Mitte, unten

ziemlich platt gewölbt, nach oben mehr abnehmend, um die Kelchhöhle einige Falten, oft auf dem Bauch sehr flache Erhabenheiten; Schale in der Reife gelb, mit zimmtfarbigen Rostanflügen, stellenweise fast silberfarbigen, stark bedeckt, Sonnenseite leicht geröthet, meist nur goldartiger, Punkte gewöhnlich durch den Rost maskirt. Fleisch gelblich, fein, etwas abknackend, stark weinig-zuckerig, vortrefflich für die Tafel, gut für den Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 195.)

Niederländische Weiße Renette.

(Christ's Reinette Allemande.) Frucht mittelgroß, flachrund, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch sehr flache, oft kaum bemerkbare Rippen; Schale geschmeidig, glänzend citronengelb, an der Sonnenseite hellroth verwaschen, darin oft Streifen und einzelne Punkte; Fleisch weiß, fein, fest, etwas markig, saftvoll, fein weinsäuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Christ H.W.B. 95, Dittrich I, 361, Oberdieck, v. Aehrenthal rc.)

Niemanns rothe Renette.

Baum nicht starkwüchsig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, ziemlich kugelförmig, fast so hoch wie breit, um die tiefe Kelchhöhle oft feine Falten, über die Frucht flache Erhabenheiten; Schale sehr zart, hellgrünlich-gelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne ganz mit Kermesinroth überzogen, an der Schattenseite heller, mit vielen kurzen Streifen, dort hellbraune Punkte, oft auch Warzen wie am Borsdorfer; Fleisch mattweiß, fein, fest, saftreich, weinartig zuckerig, alantartig gewürzhaft, durch den ganzen Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel I, B. 91, Oberdieck, Dittrich I, 346, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Nikitaer Gulderlings-Renette, Hartwiß.

Apfel klein, ziemlich kegelförmig, gleichbreit und hoch, gelb, an der Sonnenseite mit Roth überlaufen, in nassen Jahren sehr schwarzfleckig; muß spät gebrochen werden; Geschmack ähnlich dem der Renette von Orleans, in keinem Falle eine Frucht von Bedeutung. (Oberdieck, Anleit. S. 198.)

Nikitaer Volltragender Pepping, Hartwiß.

Baum reichtragend. Apfel klein, viel mehr breit als hoch, nach oben stark abnehmend, kantig, Schale fein, grün, ohne Röthe; Fleisch gezuckert, aber roh wie gekocht ohne besondern Werth. (Oberdieck, Anleit. S. 159.)

Nikitaer Winterborsdorfer, Hartwiß.

Baum starkwüchsig, gesund. Frucht klein, dem Edlen Winterborsdorfer in der Form ähnlich, wenig breiter als hoch, Stielhöhle mit Rost bekleidet; Schale fein, matt-gelblich-grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite freundlich geröthet, darin einzelne Streifen und rothe Stippchen als Punkte; Fleisch mattgelblich, fein, saftreich, fein weinartig zuckerig, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Oberdieck, Anleitung S. 103.)

Noblesse de Gand.

(Edler von Gent.) Apfel blaß-gelb, fast eirund, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 463.)

Normännischer Büschelapfel.

Baum sehr reichtragend, auch auf Johannisstamm. Apfel klein, unansehnlich, spät zu brechen, damit er nicht welke; Fleisch nicht sehr saftreich, fast zuckerig süß, für Weinbereitung und Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 106.)

Norman Glasbury.

Apfel blaß-gelb, fast eiförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 270.)

Nostrale blanche.

(Weißer Nostrate.) Apfel blaß-grün, fast eiförmig, groß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 28.)

Nürnberger.

In seinen „Kernobsts. Würtembergs, S. 119" sagt Lucas darüber: „Schöner, großer Winterapfel, von angenehmem, gelblichen, säuerlichsüßen, etwas himbeerartigen Fleisch, eben so brauchbar für die Tafel, wie für die Wirthschaft."

Oberländer Taffetapfel.

(Taffetapfel.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 134" sagt Lucas darüber: „Weißgelber, theils platter, theils kugeliger Apfel von selten ganz regelmäßigem Bau. Die Sonnenseite nur selten mit einer blassen Röthe wie angehaucht; wahre Punkte fehlen. In der Kelchhöhle zeigt sich feiner zimmtartiger Rost; der Stiel ist sehr kurz; der Kelch geschlossen, in enger faltiger Vertiefung. Das Fleisch rein weiß, von angenehmem Geruch, vorzüglichem Geschmack, mild, sehr saftreich, süß-weinig; Kernhaus geschlossen, klein, hohlachsig, armsamig; Kelchröhre ein kurzer Kegel. Der Apfel gehört zu den besten Winteräpfeln für die Tafel, er giebt auch einen vorzüglichen Obstwein. Der

Baum mittelgroß, sehr gern tragend und auch in rauhen Lagen von gutem Fortkommen. Zu weiterer Verbreitung sehr zu empfehlen."

Oberdiecks Winter-Taubenapfel.

In seiner Anleitung S. 290 sagt Oberdieck darüber nur: „Eine delikate, auf einem adeligen Gute hier in der Nähe aufgefundene Frucht, welcher Herr Dr. Liegel obigen Namen beilegte. Hat ähnlichen, doch fast noch angenehmeren, gewürzhafteren Geschmack, als der Rothe Wintertaubenapfel und fault nicht leicht. Der Baum trägt voll, die Frucht muß nicht allzufrüh ab." Die Zeichensprache fügt hinzu: 2. Rangs für die Tafel, 1. Rangs für den Haushalt.

Oberrother Paradiesapfel.

In seinen „Kernobstf. Würtembergs, S. 125" sagt Lucas darüber: „Großer, plattrunder, sehr schöner Winter-Apfel; Fleisch mattweiß, sehr angenehm süß-weinsäuerlich; Kernhaus geschlossen, armsamig. Recht schätzbarer, für die Tafel und für den Haushalt guter Apfel, dessen weiterer Anbau zu empfehlen ist."

Old Nonpareil.

(English Nonpareil, Nonpareil, Hunt's Nonpareil, Loveden's Pippin; Reinette Nonpareil, Nonpareil d'Angleterre, Duc d'Arsel, Pomme Poire; Unvergleichliche Renette, Alter Sondergleichen, Grüne Renette.) Angeblich ein Apfel französischen Ursprungs, in England eingeführt unter Königin Marie oder Elisabeth, der Typus der ganzen Gruppe. Rogers macht die Bemerkung, daß der Baum auf Holzapfel-Wildling viel reicher trägt und schönere Früchte bringt, als auf Paradiesapfel veredelt. Frucht als Nonpareil mittelgroß, rundlich; Kelch klein, hervorragend; Stiel lang, dünn; Farbe grünlich gelb, mit Roth leicht angehaucht, an der Sonnenseite bräunlich; Fleisch fest, mürbe, von eigenthümlich reichem, aromatischen Geschmack, haltbar bis in den Mai. (Merlet; Switzer 1724; Pom. Mag.; Langley's Pomona; Duhamel; Knoop; Rogers Fruit Cultivator; Encycl. of Gard.; Lindley; Forsyth; Hort. Soc. Cat. No. 476; M'Intosh, p. 403; Sickler XXII, 146, Diel, Dittrich I, 286 2c.) Vergleiche Reinette verte, welche schon Diel für identisch hielt.

Oliver's.

Apfel gelb und braunröthlich, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 504.)

Oranje suur.

(Saurer Orangen-(Oranien?)-Apfel.) Baum starkwüchsig, mit Hängeästen sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, bald fast kugelförmig und nach oben kleiner gewölbt, bald nach unten stumpf gespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch 5 calvilleartige Rippen; Schale fein, blaßgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite blaßroth schwach gestreift und dazwischen leicht überhaucht; Fleisch gelb, fein, ziemlich fest, saftreich, säuerlich, gewürzhaft, stark duftend, wenn spät gepflückt bis ins Frühjahr haltbar, vortrefflich für Küche und Markt. (Alman. des Hoveniers; Diel II, 156, von Aehrenthal 2c.)

Ordensapfel.

Baum starkwüchsig, sehr groß, sehr reichtragend, für große Obstanlagen, Alleen 2c. sehr zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, nach oben plattrund gewölbt, nach unten stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle Falten, über den Bauch die Rundung wenig entstellende flache Rippen; Schale zäh-fettig, hellgrün, in der Reife grünlichgelb, an der Sonnenseite trübroth verwaschen, öfters kleine, aufgesprungene Rostflecken, im Gelben wenige feine Punkte; Fleisch grünlichweiß, weich, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, den ganzen Winter hindurch haltbar, gut zum Rohgenuß, trefflich für Küche, Haushalt und Markt. (Diel V, 192, Oberdieck, Dittrich III, 116, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert.)

Ord's Apple.

Ein zu Fulham entstandener Sämling von dem Newtown-Pippin. Frucht mittelgroß; Kelch klein; Stiel mittellang; Farbe grün mit Roth verwaschen, an der Sonnenseite höher gefärbt; von reichem Geschmack, parfümirt; haltbar bis in den März. (Hort. Transactions; Lindley's Guide; Hort. Soc. Cat. No. 507; M'Intosh, p. 405.)

Panson's Pearmain.

(Parmäne von Panson.) Apfel gelb und braun, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Tafel und Weinbereitung, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 553.)

Papierki.

(Paper; Polnischer süßer Papierapfel.) Baum stark, groß, Krone gewölbt, ungemein reichtragend. Frucht mittelgroß, in der Mitte zwischen der Platt- und der Kugelform, mehr breit als hoch, oft um die Kelchhöhle flache Erhabenheiten, über den Bauch sanfte Rippen, Stielhöhle oft verschoben; Schale äußerst zart, wachsartig-strohweiß, in der Reife glänzend-

citronengelb, oft in der Sonne ein blasser Anflug von Rosenröthe, darin kleine Kermesinfleckchen, oft in der Kelchwölbung etwas Rost; Fleisch schneeweiß, sehr fein, markig, saftreich, rein zuckerig, gewürzhaft, veilchenartig duftend, bis in den Sommer haltbar, einer der trefflichsten Süßäpfel für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 518; Diel XII, 197, Dittrich I, 491.)

Parker's Pippin.

(Broker's Pippin? Gray's Pippin? Parkers grauer Pepping.) Baum raschwüchsig, groß, breitkronig, früh- und sehr reichtragend, auch in rauheren Gegenden gut für Hoch- und Niederstamm, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, oft auch über die Frucht flache Erhabenheiten; Schale oft glatt, oft etwas rauh, hellgrün, in der Reife citronengelb, oft durchaus mit gelblichgrauem Rost überzogen, an besonnten Früchten nur einzelne Rostanflüge um Kelch, Stiel, zuweilen auch am Bauch und an der Sonnenseite eine leichte Streifung, dazwischen Punkte; im Rost feine, weißgraue Punkte, oft auch Warzen; Fleisch grünlich-weiß, sehr fein, fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Cat. v. Gordon, Dermer u. Thompson, Cat. of Hort. Soc. (in dem von 1842 nicht), Lindley, Philipps; Cat. v. Bollwiller, Diel X, 149, Oberdieck, Dittrich I, 412, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely rc.)

Parry's Pearmain.

(Parmäne von Parry.) Apfel blaß-grün und roth, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 554.)

Pearson's Plate.

(Plattapfel von Pearson.) Apfel gelb, grün und roth, plattrund, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 565.)

Pépin d'Orange.

(Orange Pippin; Orange- oder Oranien-Pepping.) Baum von langsamem Wuchs, mittelgroß, sobald er herangewachsen, sehr reichtragend, vorzüglich für Pyramidenkultur sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, stumpf-walzenförmig, auf einer Seite höher, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung verschiebende Rippen, Stielhöhle und Wölbung sternförmig berostet; Schale etwas rauh, grünlich-gelb, in der Reife hell- und auf der Sonnenseite feurig orangegelb, oft hier matt streifenartig geröthet, Punkte gelblich, auf der Schattenseite braun, oft feine Rostanflüge und Warzen; Fleisch gelblich, fest, in der Reife mürbe, saftreich, weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, noch besser als der Goldpepping, haltbar bis in das Frühjahr, für Tafel und Haushalt vortrefflich. (Cat. des Chartreux; Sickler, Dittrich I, 295, Oberdieck, v. Aehrenthal.) Vergleiche Isle of Wight Pippin.

Pepin noble.

(Edel-Pepping.) Baum mittelgroß, früh- und gut tragbar, nicht empfindlich in der Blüthe, dem Landwirthe auch in rauheren Gegenden zu empfehlen. Frucht mittelgroß, etwas hoch und walzenförmig, über den Bauch flach gerippt, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale glänzend, gelb, an der Sonnenseite kermesinroth gestreift, dazwischen getuscht, im Rothen viele Punkte, weißlich; Fleisch sehr saftreich und köstlich parfümirt, gut haltbar wenn spät gepflückt, trefflich für Tafel und Haushalt. (Christ, H.W.B. 68, Dittrich I, 380, Lucas rc.)

Pepin rayé.

(Christs bunter Pepping.) Apfel klein, von der Größe eines Goldpeppings; Schale gelb, oft rundum mit kürzern und längeren rothen Streifen, dazwischen roth punktirt, wenige wahre Punkte; Fleisch sehr fein, fest, abknackend, saftreich, zuckerig, zimmtartig gewürzhaft, trefflich für Tafel und Küche. (Diel Syst. Verz. No. 580, Dittrich I, 353, Oberdieck, v. Aehrenthal rc.)

Pepin vermeil.

(Silver-Pippin? Silberpepping, Silber-Renette, Zinnober-Renette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und sehr reichtragend. Frucht klein, länglich-kugelförmig, dem Goldpepping oft sehr ähnlich; Schale fein, glänzend weiß, dann strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite, bald oben, bald am Bauch, bald unten, ein leicht verwaschenes Kermesinbäckchen, viele hellgraue Punkte; Fleisch weiß, fein, saftreich, erhaben zuckerig, schwach duftend, haltbar bis ins Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel V, 118, Dittrich I, 357.) Der Horticultural Society-Catalogue of fruits von 1826 enthält merkwürdigerweise die Gruppe Pippin gar nicht, der von 1842, der jüngste, diese Gruppe unter dem Namen Pepin und schreibt nur einzelne, offenbar englische Sorten z. B. Ribston's-Pippin.

Petit Faros.

(Kleiner Faros-Apfel.) Frucht kleiner

als der große Faros, mehr länglich; Fleisch weniger fest, übrigens sehr gut. (Pirolle, l'Horticulteur Français, p. 368.)

Pfotenhauers Renette.

Apfel stark mittelgroß, sehr platt, an einer Seite höher, viel breiter als hoch, nach oben wenig abnehmend, um die Kelchhöhle feine, flache Falten, über den Bauch breite flache Erhabenheiten, Stielhöhle berostet; Schale glatt, gelblich-grün, in der Reife schön citronengelb, an der Sonnenseite stark kermesin-blutroth verwaschen, darin oft deutliche Spuren von Streifen, Punkte fein, im Rothen grau; Fleisch gelblichweiß, fein, hinreichend saftreich, fein weinartig-zuckerig, dem Borsdorfer ähnlich; kann früh gepflückt werden, haltbar bis Ostern, sehr gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 201.)

Pigeon vermeil.

(Rosenfarbiger Taubenapfel.) Frucht fast mittelgroß, fast gleich hoch und breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Rippchen; Schale strohweiß, größtentheils sanft rosenroth überlaufen, darin Streifen, gelbliche Flecken, in der Stielhöhle Rostfarbe; Fleisch sehr fein, fest, markig, saftreich, fein-weinartig-zuckerig, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel Syst. Verz. No. 532, Dittrich I, 129.)

Pinner Seedling.

(Carel's Seedling; Sämling von Pinner, Sämling von Carel.) Apfel grün, gelb und bräunlich-roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 587.) Sollte hier Pinner vielleicht nicht als Eigenname erscheinen, was im Katalog nicht zu sehen ist, so würde allenfalls Schäfer-Sämling die richtige Benennung sein.

Pilmaston Nonpareil-Russet.

(Russet coated Nonpareil; Sondergleichen-Röthling von Pitmaston, Röthlich-brauner Sondergleichen.) Apfel röthlich-braun, plattrund, klein, nicht schön, aber von vortrefflichem Geschmack, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 39.)

Platte gestreifte Winter-Renette.

Baum langsam wachsend, mittelgroß, reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, oft um die Kelchhöhle einige Erhöhungen; Schale hellgrün, in der Reife citronengelb mit grüner Stielhöhle, in der Sonne mit glänzendem dunkeln Blutroth verwaschen, nach der Schattenseite hin gestreift, hier feine braune Punkte, in der Stielhöhle Rost, sonst viele feine Rostfiguren; Fleisch weiß, sehr fein, fest, abknackend, weinartig-süß, gewürzhaft, durch den ganzen Winter haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel I, B. 95, Oberdieck, Dittrich I, 342, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert &c.)

Platte Granat-Renette.

Baum ziemlich raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend, für guten Boden und warmen Stand empfehlenswerth. Frucht mittelgroß oder klein, plattrund, zuweilen fast kugelförmig, oft etwas in die Breite verschoben, um die Kelchhöhle feine Falten, Stielhöhle braun berostet; Schale dünn, fein beduftet, abgerieben glänzend, gelblich-hellgrün, in der Reife hellgelb, rundum, oft nur mit kleiner gelber Stelle, glänzend blutroth verwaschen, an der Schattenseite matt streifenartig, Punkte im Rothen weißgelb, sonst hellbraun, oft schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, oft grünlich-weiß, sehr fein, fest, saftreich, süß-säuerlich, fein duftend, haltbar bis ins Frühjahr, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel VIII, 127.)

Polnischer gestreifter Weinapfel.

(Polnischer gestreifter Klapperapfel.) Baum sehr starkwüchsig, breitkronig, früh- und sehr reichtragend, in der Blüthe nicht empfindlich, trefflich auf Felder, Straßen. Frucht groß, rundlich stumpf zugespitzt, fünfrippig; Schale glatt, blaßgrünlich-gelb, in der Reife citronengelb, an freihängenden Früchten rundum hellblutrothe Streifen, im Gelb feine braune Punkte. Fleisch grünlich-weiß, sehr fein, fest, saftreich, etwas zähe, weinsäuerlich, über ein Jahr haltbar, trefflicher Wirthschaftsapfel. (Diel XI, 13, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert.)

Pomeranzen-Apfel.

(Breitapfel, Sternborsdorfer.) Baum langsam wachsend, groß, auch in rauhen Gegenden und schlechtem Boden, wenn er nur nicht naß ist, sehr reichtragend, dem Landwirth sehr empfehlenswerth. Frucht groß, platt, oft auf einer Seite niedriger, Rippen fein um die Kelchhöhle, breit und flach über den Bauch; Schale zart, gelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite kermesinroth verwaschen, an wenig besonnten Früchten bläßer, oft nur punktirt oder geflammt, wenige graue Punkte, oft schwarzbräunliche Flecken, zuweilen gelbgrauer Rostanflug; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, renettenartig, nach Borsdorfer duftend, bis in den Sommer haltbar, gut für Tafel, Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Diel

I, 239, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Pomme ailée, *de Guasco*.

(Geflügelter Apfel? Flügel-Muschel-apfel? Knoblauchs-Apfel?) Frucht mittelgroß, gerundet, von der Form einer Bergamotte Crasanne, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.) Die Beschreibung giebt durchaus keinen Stützpunkt dafür, welche von den 3 Namens-Uebersetzungen die richtige sei.

Pomme Cire à côtes.

(Gerippter Wachsapfel.) Frucht groß und sehr groß, von der Form einer weißen Calville, 1. Rangs. (Cat. gen. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Pomme d'anis rouge.

(Rother gestreifter Anisapfel.) Baum früh raschwüchsig, mittelgroß, etwas hängend flachkronig, spät reichtragend. Frucht mittelgroß, etwas breiter als hoch, nach oben abgestumpft spitzig, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige Rippen, um die rostfarbige Stielhöhle oft Fleischwülste; Schale glatt, zart, hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, rundum kurz abgesetzt, kermesinroth gestreift, dazwischen leicht punktirt; Fleisch weiß, fein, fest, nicht saftreich, zuckerig, zimmtartig gewürzhaft, duftend, haltbar bis in das Frühjahr, trefflich für Tafel und Küche. (Diel XI, 31, Dittrich I, 89, Oberdieck ꝛc.)

Pomme d'Api.

(Api le petit, Pomme de Demoiselle, Pomme de bonne Compagnie, Pomme d'Apis; Api-Apfel, Einfacher Appie-Apfel, Rother Apis-Apfel, Königs-Mundapfel, Kleiner Api-Apfel, Jungfern-, Mädchen-Apfel, Franzapfel, Lorenziapfel, Kapuzinerapfel, Abile, Bundaberapfel.) Baum mittelgroß, ungemein reichtragend. Frucht klein, platt, um den Kelch und über den Bauch sanfte Rippen; Schale sehr fein, hellgrün, in der Reife blaßgelb, an der Sonnenseite glänzend blutroth verwaschen, an beschatteten Früchten blaßroth gefleckt, viele grüne oder schwärzliche, in braune Flecken später sich verwandelnde Punkte; Fleisch blaßröthlich-weiß, sehr fein, saftreich, süßlich-rosenähnlich, haltbar bis tief in den Sommer, gut für Tafel, Wirthschaft und Markt. (Merlet, Duhamel, Quintinye, Schabol; Knoop; Elßholz, Zink, Henne, Sickler, Christ H.W.B. 17, Diel I, 247, Dittrich I, 489, v. Aehrenthal, Metzger ꝛc.)

Pomme de boeuf.

(Ochsenapfel.) Apfel grün, flach, mittelgroß, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 7.)

Pomme de Coing.

(Coing, French-Quince; Französische Quittenrenette.) Baum raschwüchsig, hoch, etwas spät gut tragbar. Frucht mittelgroß, plattrund, oft kugelförmig, seltener hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft die Rundung in die Breite verschiebende Erhabenheiten, Stielhöhle rostfarbig, oft strahlenförmig; Schale sehr zart, glänzend, grünlich-gelb, in der Reife hoch citronengelb, Punkte fein, hellbraun, öfters Anflüge von kleinen Rostfiguren, besonders um die Stielwölbung; Fleisch sehr fein, fest, saftreich, fein weinartig, alantartig gewürzhaft, duftend, bis in das Frühjahr haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. p. 11; Diel XXI, 110, Dittrich I, 281, Oberdieck, v. Aehrenthal, Metzger, Lucas, Cornely ꝛc.) Manche Zweifel herrschen über diesen Apfel: Einige halten ihn für identisch mit der Reinette Demoiselle, Andere mit dem Quince-Apple, die Engländer unterscheiden beide bestimmt.

Pomme de la Cour.

(Gestreifter Fürstenapfel, Hofapfel, Fürstentafelapfel.) Baum raschwüchsig (Oberdieck erklärt das Gegentheil), flache breitgewölbte Krone, reichtragend. Frucht groß, kugelförmig, um den Kelch feine sternförmige Falten, ringsum flache Erhabenheiten; Schale glatt, trüb hellgrün, in der Reife hell citronengelb, sonnige Früchte ringsum mit starken Kermesinstreifen, dazwischen leicht getuscht, darin wenige Punkte; Fleisch weiß-gelblich, sehr fein, ziemlich fest, saftreich, weinartig-süß, alantartig gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel IV, 24, Oberdieck, Dittrich I, 94, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Pomme de Saint Julien.

(Reinette brodée, Concombre des Chartreux, Seigneur d'Orsay; Character of Drap d'or, Embroidered Apple; Heiliger Julians-Apfel, Karthäuser-Gurkenapfel, Herr von Orsay, Knoops Goldzeug-Apfel, Gestickter Apfel.) Baum sehr tragbar. Frucht mittelgroß, rundlich-eiförmig, nach oben etwas verjüngt, um die Kelchhöhle einige feine Rippchen, Stielhöhle sehr flach; Schale grünlich-gelb, Sonnenseite um die Stielwölbung

etwas geröthet, sonst grau-grünlich gestreift, mit rothbraunen und grauen Punkten und Zeichnungen; Fleisch gelblich-weiß, fest, süß, haltbar bis in den Februar, sehr gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 764; Pom. Mag. III, 145; Knoop, Taf. X; Christ H.W.B. 33, Dittrich III; No. 63 ꝛc.) Hier fehlt offenbar wieder volle Aufklärung; man vergleiche deßhalb Reinette brodée, Character of Drap d'or, Duhamels Vrai drap d'or genau, um aus den Vermuthungen heraus zur Gewißheit zu kommen.

Pomme des Capucines.

(Capucine de Tournay; Kapuziner-Apfel (eigentlich Kapuzinerinnen-Apfel) von Tournay, Kapuzinerin von Tournay.) Frucht groß und sehr groß, calvilleartig mehr breit als hoch geformt, um die Kelchhöhle und über den Bauch stark gerippt; Schale glatt, hellgelb, an der Sonnenseite hellroth, darin dunklere Streifen, wenige Punkte, Stielhöhle berostet; Fleisch markig, saftreich, weinartig-süß, gut zum Roheſſen, trefflich für Wirthschaft und Markt. (Hort. Soc. Cat.; Diel Syst. Verz. No. 541, Dittrich I, 183, v. Aehrenthal ꝛc.)

Pomme divine, *Jacques*.

(Göttlicher Apfel, Jacques Götter-Apfel.) Frucht mittelgroß und groß, an Form dem Fenouillet jaune ähnlich, wahrscheinlich eine Untervarietät von diesem, mit trefflichem Fleisch von anisartigem Aroma. Sehr gut für Tafel und Haushalt, der Verbreitung werth. (Couverchel p. 449; Dittrich III, No. 173.)

Pomme douce d'Angers.

(Süßapfel von Angers.) Die Form ist rund, gegen den Kelch etwas konisch zulaufend, von mittelmäßiger Größe. Die Farbe der Schale ist gelblich-grün, die Sonnenseite etwas röthlich angelaufen. Das Fleisch ist sehr weiß und von süß-säuerlichem Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende Decembers und hält sich bis in den Februar. Wird in der Gegend von Angers sehr geschätzt. (Noisette II, No. 89; Dittrich III, 137.)

Pomme durante.

(Krappe-Kruin; Dauerapfel.) Baum starkwüchsig, ziemlich reichtragend, dem Krebs unterworfen. Frucht sehr groß, rundlich, bisweilen länglich, oft schief und kantig; Schale rauh, grünlich-gelb, mehr oder minder blaßbraun oder grau gefleckt, oft an der Sonnenseite etwas geröthet. Fleisch grünlich-weiß, mild, saftreich, wenn möglichst spät gepflückt, sehr lange gut haltbar; für Tafel und Haushalt sehr gut. (Knoop zu T. X.)

Pomme figue sans fleurir.

(Pomme de St. Jean, Figue sans pépins, Pomme sans fleurir, Pomme figue; Feigenapfel ohne Blüthe, Wilder Feigenapfel, Winterfeigenapfel, Lange dauernder Feigenapfel.) Baum raschwüchsig, früh blühend, aber häufig ohne Früchte zu bringen. Die Naturmerkwürdigkeit eines zehnblätterigen Kelches, wovon die 5 inneren an die Stelle von Staubfäden treten, verhindert häufig die Befruchtung, oder bringt wenigstens Früchte ohne Samen, d. h. ohne Kerne hervor. Daher dürfte dieser Apfel auch nur als eine Seltenheit zu kultiviren sein, obgleich er für Tafel und Haushalt noch zum 2. Rang gehört. (Quintinye, Duhamel, Cat. des Chartreux; Hort. Soc. Cat.; Mayer, Christ H. W.B. 37, Diel VI, 116, Dittrich I, 257 ꝛc.)

Pomme fillette.

(Mädchenapfel.) Frucht mittelgroß, von Renettenform, auch in Betreff des Geschmacks einer Renette ähnlich, sehr lange haltbar, trefflich für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 449; Dittrich III, No. 171.)

Pomme Granate.

(Englische Granat-Renette.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch-kugelförmig, um die Kelchhöhle flache Beulen, über den Bauch flache Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft 1—2 Fleischbeulen; Schale glatt, grünlich-strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, fast ringsum kermesinroth verwaschen, darin undeutlich gestreift, Punkte oft sternartig oder wie Rostfleckchen, gelblich-grau; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, erhaben-weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, schwach duftend, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel XI, 134.)

Pomme grosse Reinette rouge tiquetée.

(Große rothe getüpfelte Renette.) Frucht von einiger Aehnlichkeit mit dem Pomme royale d'Angleterre und mit dem Rothgestreiften Calville; groß oder mittelgroß, in der Form ziemlich beständig, fast kegelförmig, um die Kelchhöhle Beulen, rippenartig bis an den Bauch fortlaufend; Stiel ziemlich lang, Stielhöhle sehr tief; Schale stark, gelblich-weiß, an der Sonnenseite stark mit Roth verwaschen, darin gestreift, Punkte im Rothen gelblich, im Gelben aschgrau; Fleisch schneeweiß, abknackend, sehr

angenehm säuerlich, haltbar bis in den Februar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 440; Dittrich III, No. 165.)

Pomme impériale verte.

(Royale d'Angleterre? Grüner Kaiserapfel.) Baum starkwüchsig, in gutem Boden früh= und reichtragend. Frucht groß, bald platt, bald fast kugelförmig, bald schmäler, bald niedriger an einer Seite, mitunter fast dreieckig, bald flach, bald beulenartig gerippt; Schale hellgrasgrün, in der Reife grünlich=gelb, an der Sonnenseite ein sehr leichter Anflug von Rostroth, überall graue Punkte, braune, aufgesprungene Rostflecken, darunter grüne Fleischbutzen, oft nur dunkelgrüne Vertiefungen; Fleisch grünlich=gelb, locker, weich, körnig, saftreich, weinartig=süß, haltbar bis tief in das Frühjahr, trefflich für die Wirthschaft. (Christ, Diel I, 101, Oberdieck, Dittrich I, 203, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Pomme Prune.

(Pflaumen=Apfel, Zwetschgen=Apfel?) Frucht von der Form einer Pflaume (einer Zwetschge?), 2. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Pomme Rivière.

Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) — Nach dem Katalog für 1854 von A. Wilhelm soll die Frucht klein und zart, 1. Rangs sein. Wer von Beiden hat Recht? Oder — besitzen wir 2 Aepfel desselben Namens?

Pomme royale d'Angleterre.

(Pomme d'Angleterre, Englischer Königsapfel, Königsapfel.) Baum raschwüchsig, groß, in gutem Boden an sturmfreiem Standorte früh und reichtragend. Frucht sehr groß, bald breit, bald hoch und nach oben kegelförmig, flachgerippt; Schale zart, geschmeidig, hell citronengelb, an der Sonnenseite gegen den Stiel hin zinnoberfarbig gestreift, grasgrüne und bräunliche Punkte, letztere im Roth mit einem gelblichen Monde; Fleisch weiß, locker, fein, saftreich, weinartig, haltbar bis tief in den Sommer, vortrefflich für die Wirthschaft. (Christ, Diel I, 74, Dittrich I, 70, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Metzger, Lucas ꝛc.)

Pomme Sucrin de Manget, oft irrig Maugé geschrieben.

(Mangets Zuckerapfel, Zuckerapfel von Maugé.) Frucht ziemlich groß, plattrund, um die Kelchhöhle Beulen, als flache Rippen über den Bauch fortlaufend; Schale fein, glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb; Fleisch grünlichweiß, schmelzend, sehr angenehm, eigenthümlich parfümirt, sehr lange haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel, p. 446; Dittrich III, No. 148.)

Pomme Violette noire.

(Pomme noire, Pomme d'Enfer; Schwarzschillernder Violetter, Schwarzschillernder Veilchen=Apfel, Kleiner violetter Apfel, Schwarzer Borsdorfer, Schwarzapfel, Höllenapfel, Schwarzer Pepping, Schwarzer Api, Kleiner Kohlapfel ꝛc.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh= und reichtragend. Frucht klein, an Größe und Form dem Api ähnlich, jedoch nicht gerippt; Schale fein beduftet, abgerieben stark glänzend, an der Sonnenseite schwarzbraun mit schwarzem Schiller, an der Schattenseite trüb röthlich=braun, um den Stiel oft rostfarbig; Fleisch grünlich=weiß, fein, fest, saftreich, sauer, fast herb, fein duftend, sehr lange haltbar, nur empfehlenswerth für Parke und zu Essig. (Schabol, Merlet; Manger, Zink, Christ No. 180, Sickler, Diel II, 198, Dittrich I, 486, Cornely ꝛc.)

Pomphelia.

(Pomphelia's rothe Renette.) Baum mittelstark, hoch= und rundkronig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, in der Stielhöhle sternförmiger Rost; Schale glatt, gelblich hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite und darüber hinaus kurz abgesetzt kermesinroth gestreift, dazwischen stark getuscht oder verwaschen, Punkte undeutlich, stets um die Kelchwölbung und auf der Schattenseite hellbraune Rostflecken; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, fein weinsäuerlich=zuckerig, gewürzhaft, haltbar durch den ganzen Winter, trefflich für Tafel und Haushalt. (Diel XI, 98, Dittrich I, 343, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas ꝛc.) Auch von diesem angeblich Englischen Apfel, über dessen unpassenden (?) Namen Vater Diel bittere Glossen macht, weiß der Hort. Soc. Cat. nichts.

Pomum Caroli Magni.

(Malacarle, Pomme Carle, Pomme de Charles, Pomme de Finale, Pomme de Charlemagne; Mela Carlo; Malus Caroli; Malacarle, Apfel Karls des Großen, Karlsapfel, Finaleapfel.) Baum ungemein raschwüchsig, früh= und reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, bald nach oben kegelförmig

zugespitzt, bald wenig mehr als nach dem Stiele abnehmend, mehr oder minder deutlich gerippt; Schale zart, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite mit einer erdartig rothen Backe, Punkte sehr fein; Fleisch grünlich=weiß, fein, ziemlich markig, saftreich, süß=weinsäuerlich, haltbar durch den Winter, sehr gut für die Wirthschaft. (Pomologia italiana; Trait. d. arb. Fruit.; Hort. Cult. Soc. Cat.; Diel XXI, 35, Dittrich III, 22; Hinkert rc.)

Postophe d'hiver.

(Nelguin, Winter=Postoph.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh und reichtragend. Frucht groß, oft hoch, oft plattrund, immer stark gerippt, Schale sehr glatt, blaß=hellgrün, in der Reife gelblich, an freihängenden Früchten ganz mit erdartigem Blutroth überzogen, an der Schattenseite mit dem gelblichen Hellgrün wie marmorirt; Fleisch grünlich=weiß, in der Reife gelblich=weiß, fein, weich, saftreich, weinsäuerlich=süß, gewürzhaft, bis tief in das Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Duhamel; Mayer, Christ, Diel VII, 14, Dittrich I, 72, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck, Lucas rc.)

Praiseworthy.

(Der Preiswürdige.) Frucht ziemlich groß, mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch fast calvilleartige Rippen; Schale grün, in der Reife einfarbig gelb, fein punktirt; Fleisch fein, fest, äußerst saftreich, weinartig=süß, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, trefflich für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 521, Dittrich I, 88, v. Aehrenthal rc.) Solche Benennungen erscheinen immerhin etwas verdächtig, wenn man sie in dem Hort. Soc. Cat. von 1826 eben so wenig als in dem von 1842 verzeichnet findet, da jener über 1400 Nummern sich verbreitet.

Priestley.

(Priestley's American; Amerikanischer Apfel von Priestley.) Apfel gelb und roth, rundlich=plattrund, groß, haltbar bis zum Mai, sehr gewürzhaft, für Tafel und Küche, 2. Rangs. Baum zum Krebs geneigt. (Hort. Soc. Cat. No. 600.)

Prince Royal.

Apfel gestreift, plattrund, mittelgroß, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 32.)

Princesse noble des Chartreux.

(Princesse noble; Französischer edler Prinzessinapfel, Lütticher platter Winterstreifling?) Baum raschwüchsig, in gutem Boden früh= und reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß oder groß, platt, bisweilen in die Breite verschoben, um die Kelchhöhle und oft auch um den Bauch feine Falten und flache Erhabenheiten; Schale fein, geschmeidig, abgerieben glänzend, hellgrün, in der Reife hellgelb, in der Sonne an der Sonnenseite mit dunkelm Karmin oft stark verwaschen und dunkler gestreift, an der Schattenseite blässer und die Streifen deutlicher, an Schattenfrüchten nur blaß= und trübrothe Streifen, Punkte als feine gelbliche Fleckchen, oft schwarzbräunliche Rostflecken und kleine Wärzchen; Fleisch gelblich=weiß, fein, fest, saftreich, gewürzhaft=zuckerig, angenehm duftend, wenn möglichst spät gebrochen, haltbar bis zum Sommer, für Tafel und Küche vom 1. Rang. (Cat. des Chartreux; Diel IV, 162, Christ, Oberdieck, Dittrich I, 454, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger rc.)

La Productive, *Loisel.*

(Der Einträgliche.) Frucht groß, sehr wandelbar in ihrer gerundeten Form, 2. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Pultri.

In seiner Anleitung rc. S. 167 sagt Oberdieck darüber: „Stammt aus Herrenhausen. Ist äußerlich dem Wachsapfel ähnlich, aber von anderm Geschmacke. Eigenthümlicher, gewürzhafter, fast süßer Weingeschmack. Hatte die angegebene Größe hier nicht und bleibt wegen Aehnlichkeit mit dem Wachsapfel vielleicht besser weg. Trug noch zu wenig, um genauer zu urtheilen, gut für Tafel und Haushalt." — Warum ein für die Tafel und den Haushalt als gut bezeichneter Apfel deßhalb „besser wegbleiben solle," weil er einem andern Apfel ähnlich sieht, will mir nicht recht einleuchten. Die Ausmerzung überflüssiger Obste muß wohl auf andere Gründe sich stützen.

Pyrus Malus Coronaria.

(Virginischer wilder Apfel mit wohlriechender Blüthe und Frucht.) Baum stark= und schönwüchsig, prächtig durch die rosenrothe Blüthe mit glänzend grünem Kelch und durch deren reichen Duft; sehr tragbar. Frucht sehr klein, calvilleartig=kugelförmig, um die Kelchhöhle 5, über den Bauch 10 Rippen; Schale glatt, grasgrün, in der Reife gelblich=grün, endlich hellgelb; Fleisch nur zu Essig gut. Auch die Frucht duftet angenehm, beinahe wie die Hundsrose; nur als Zierbaum von Bedeutung.

Raboulink blanc.
(Weißer Raboulink.) Apfel blaß-grün und roth, rundlich, mittelgroß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 33.)

Rahlener Birnapfel.
(Birnapfel.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 129" sagt Lucas darüber: „Plattrunde, schöne, große, dunkelrothe, sehr saftreiche Frucht, von angenehmem, süß-weinigem Geschmack. Fleisch weiß, gut für die Tafel, trefflich für den Haushalt. Der Baum verlangt etwas Schutz, soll aber sehr tragbar sein."

Rambour aigre.
(Zink's Rambour rouge? Saurer Winterrambur, Saurer Breitlingsapfel.) Baum starkwüchsig, groß, fast jährlich reichtragend; Frucht sehr groß, breit-platt, oft nach oben etwas gespitzt, um die flache, kleine Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen, oft die Form entstellend; Schale bisweilen fettig, weißgelb, in der Reife gelb, an der Sonnenseite oft schmutzig erdroth angelaufen, oft mit bläulichroth umgebenen Punkten; wahre Punkte im Rothen gräulich, im Gelben grün oder bräunlich, häufig große braune Rostflecken; Fleisch weißgelblich, grobkörnig, markig, locker, saftreich, weinsäuerlich, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel, Küche und Weinbereitung. (Merlet; Zink, Diel II, 55, v. Aehrenthal 2c.)

Rambour de Liège.
(Lütticher Rambur.) Baum raschwüchsig, groß, reichtragend. Frucht groß und sehr groß, abgeplattet-kugelförmig, breit und flach gerippt; Schale grünlich-gelb, in der Reife hell-citronengelb, nur stellenweise sichtbar durch die erdröthliche Verwaschung, feine braune Punkte, oft auch Rostflecken und Rostfiguren; Fleisch weiß, fein, fest, abknackend, saftreich, süß-weinsäuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, gut zum Roheſſen, sehr gut für die Wirthschaft. (Diel VI, 49, Oberdieck, Dittrich I, 201, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely 2c.)

Rambour d'hiver, *Duhamel.*
(Winter-Rambur, Winterramburger.) Baum starkwüchsig, groß, in gutem Boden und warmer Lage sehr reichtragend. Frucht groß, bald hoch, bald platt, vielfach klein und flach gerippt, oft in der Kelchhöhle, oft in der Rundung verschoben; Schale fein, geschmeidig, gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kermesinroth gestreift, getuscht und schön punktirt, im Gelben braune Punkte; Fleisch grünlich-weiß, in der Reife gelblich, fest, etwas grobkörnig, saftreich, süß-weinsäuerlich; haltbar bis zum Frühjahr, sehr gut für Tafel und Küche. (Cat. des Chartreux, Duhamel; Mayer, Christ, Diel III, 109, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Dittrich I, 182, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Rambour rouge d'hiver.
(Rother Winter-Rambur.) Baum sehr starkwüchsig, groß, Krone kugelförmig, sehr reichtragend. Frucht groß, flach plattrund, an kleineren Früchten fast kugelig, um den Kelch fein gerippt, breite, oft die Rundung verschiedende Erhabenheiten über die ganze Oberfläche; Schale stark beduftet, hellgrün, in der Sonne oft ganz mit glänzendem Blutroth überzogen, oft nur marmorirt; bei Schattenfrüchten an der Sonnenseite schwächeres Roth, an der Schattenseite schwachrothe Streifen, im Rothen gelblichrothe Punkte. Fleisch weiß, weich, markig, saftreich, weinsäuerlich-rosenartig, haltbar bis in das Frühjahr, roh genießbar, vortrefflich für den Haushalt. (Diel I, 51, Oberdieck, Dittrich I, 190, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas 2c.)

Ratel.
Ein Apfel 1. Rangs für die Küche. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Reddings Nonpareil.
(Sondergleichen von Redding.) Apfel braunröthlich und grün, rundlich, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 479.)

Red Kentish Pippin.
(Pepling Kind; Rother Kentischer Pepping, Rother Kinderpepping.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, in gutem Boden sehr reichtragend, trefflich als Zwerg, sehr zu empfehlen. Frucht etwas klein, Form des Edlen Winterborstorfers, aber niemals ganz rund; Schale dünn, geschmeidig, hellgrün, in der Reife grünlich-gelb oder hellgelb, stark verwaschen mit Blutroth, oft wie marmorirt, nach der Schattenseite hin streifenartig, im Schatten größtentheils grünlich-gelb, charakteristische Punkte in Form von Sternchen, gelblich im Rothen, im Gelben grün; Fleisch gelblich, fein, ziemlich fest, sehr saftreich, zuckerig-gewürzhaft, haltbar durch den ganzen Winter, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. (in dem von 1842 nicht), Lindley; Diel VIII, 121, Oberdieck, Dittrich I, 354, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Cornely 2c.)

Red Lemon-Pippin.

(Kirke's Lemon Pippin; Englische rothe Limonen-Renette, Rothe Citronen-Renette.) Baum starkwüchsig, Krone flachgewölbt, reichtragend, gut als Hochstamm und Pyramide auf Wildling oder Johannisstamm. Frucht mittelgroß, breit-abgestumpft-kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale glatt, grünlich-gelb, in der Reife hoch-citronen-, fast pomeranzengelb, in der Sonne, besonders um die Stielwölbung kermesinroth verwaschen, darin viele dunklere Streifen, Punkte im Roth als gelbliche Sternchen, im Gelben bräunlich mit grünlichem Schimmer umgeben, selten Rostanflüge; Fleisch gelblich, fest, abknackend, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Pom. Mag., Cat. of Hort. Soc., Lindley; Diel III, B. 56, Oberdieck, Dittrich I, 370, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely rc.)

Red Streak, *Keeping*.

(Streifling von Keeping?) Apfel gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 627.) Der Apfel kann auch vielleicht Langebauernder genannt werden müssen, was aus dem vorliegenden Text nicht genau zu bestimmen ist.

Red Winter Pearmain.

(Parmaine royale; Englische rothe Winter-Parmäne.) Baum raschwüchsig, kugelkronig, spät sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, bald hoch fast walzenförmig, bald flach abgestumpft kegelförmig, um die Kelchhöhle bald feine, bald calvilleartige Rippen, über den Bauch kaum bemerkbar, Stielhöhle meistens berostet; Schale glatt, grünlich-gelb oder strohweiß, in der Reife hellcitronengelb, in der Sonne ringsum mit dunkelm Blutroth überzogen, an Schattenfrüchten deutlich gestreift, Punkte im Rothen fein und gelblich, selten Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, erhaben weinartig zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel III, B. 51, Dittrich I, 348, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas rc.) Auch von diesem so berühmten Apfel weiß der Hort. Soc. Cat. nichts, was allerdings dessen englischen Ursprung und Namen, oder dessen Werth einigermaßen verdächtigt.

Reinette Bellefleur.

(Bellefleur; Dubbelde Bellefleur, Lange Bellefleur; Langer-Bellefleur, Bellefleur-Renette.) Baum sehr raschwüchsig, in gutem Boden früh- und sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, länglich, fast walzenförmig, um die enge tiefe Kelchhöhle feine Rippen, oft stark und scharfkantig gerippt; Schale gelblich-grün, in der Reife goldgelb, um Kelch und Stiel schön grün, an der Sonnenseite kermesinroth bald geflammt, bald gefleckt oder fein marmorirt, Schattenfrüchte einfach goldgelb, Punkte groß, braun, sehr oft große und kleine braune Rostflecken; Fleisch gelblich, fein, nicht saftreich, erhaben zuckerig-süß, zimmtartig, nach Fenchel duftend, wenn spät gepflückt, den ganzen Winter haltbar, für Tafel und Küche ein Süßapfel 1. Rangs. (Knoop; Christ, Diel III, 180, Oberdieck, Dittrich I, 345, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Reinette blanche d'Angleterre.

(Weiße englische Winter-Renette.) Baum starkwüchsig, Krone breitgewölbt, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß oder groß, fast kugelförmig, Kelchhöhle tief schüsselförmig mit flachen Erhabenheiten, dergleichen oft fast rippenartig über die ganze Frucht, die Rundung verschiebend; Schale zart, blaß-gelblich-hellgrün, in der Reife citronengelb, Stielhöhle grün, an der Sonnenseite oft kermesinrothe Flecken; Fleisch weiß-grünlich geadert, fest, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XXI, 80, Oberdieck, Dittrich I, 287, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.)

Reinette blanche de Portugal.

(Weiße portugiesische Renette.) Baum schönwüchsig, hart, reichtragend. Frucht mittelgroß, oft fast walzenförmig, eine Seite höher als die andre, Kelchhöhle charakteristisch tief und weit ausgeschweift, mit einigen flachen, die Rundung der Frucht oft verschiebenden Erhabenheiten; Schale dünn, hellgrün, in der Reife hellgelb mit grünlichem Schimmer, an der Sonnenseite sanft roth, oft nur goldartig verwaschen, Punkte charakteristisch: im Rothen wenige aber stark, im Gelben sehr stark, rauh, rostartig-hellbräunlich, sternförmig; Fleisch gelblich, sehr fein, markig, saftreich, zuckerig-weinartig, erhaben gewürzhaft, den Winter hindurch haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Cat. von Marechal; Diel X, 80, Oberdieck, Dittrich I, 284, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.)

Reinette Burchardt, *de Hartwiss.* (Burchardts Renette.) Vortrefflicher Apfel von etwas weinsäuerlichem Geschmack. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) Oberdieck Anleit. S. 173 beschreibt sie also: Baum von mässigem Wuchs, auch in schlechterem Boden gut fortkommend. Apfel mittelgroß, viel breiter als hoch, plattrund, Bauch ziemlich in der Mitte, nach oben verjüngt, flache, selten die Form entstellende Erhabenheiten über den Bauch, Stielhöhle gewöhnlich strahlenförmig berostet; Schale fein, geschmeidig, hellgrünlich=gelb, in der Reife gelb, in der Sonne etwas verwaschene Röthe, ringsum überzogen mit hell=zimmtfarbigen Rostfiguren, Punkte meistens darunter versteckt. Fleisch weiß, fein, ziemlich saftreich, weinartig=zuckerig, vortrefflich für Tafel und Haushalt.

Reinette colossale. (Riesen=Renette.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.) Wie steht es hiermit der Reinette monstrueuse gegenüber?

Reinette Courtpendu gris. (Courtpendu gris, Francatu, Bardin, Gros Courtpendu gris, Gros Courtpendu; Grauer Kurzstiel, Großer Grauer Kurzhängling, Carpanter, Rauhgast, Lederapfel.) Baum stark und groß, in tiefgrundigem guten Boden früh= und reichtragend, auf Wildling nicht gut, am besten als Pyramide und Zwerg auf Johannisstamm. Frucht groß, platt, nach oben stark abnehmend, oft wie breitgedrückt, um die Kelchhöhle feine Beulen; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife=trübgelb, bald zerstreut, bald netzförmig, bald wie sternförmig mit rauhem, bräunlichen Rost überzogen, an der Sonnenseite ein rothangehauchtes Bäckchen, an wenig berosteten Früchten graue Sternchen als Punkte; Fleisch weißgelb, sehr fein, ziemlich fest, nicht saftreich, erhaben weinsäuerlich, gewürzhaft, wenn spät gepflückt bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Knoop; Walter, Christ, Sickler, Diel III, 215, Oberdieck, Dittrich I, 407, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely 2c.) Wie wenig man sich im Allgemeinen auf Beschreibungen verlassen kann und wie wandelbar die Obste in Farbe 2c. sind, zeigt Dittrich bei diesem Apfel durch die Bemerkung, daß in Thüringen an ihm selten von dem Rostüberzug etwas zu sehen ist.

Reinette Daniel. (Daniels Renette, Daniels rothe Winter=Renette.) Frucht groß und mittelgroß, starkbauchig=kegelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, Sonnenseite stark mit Blutroth verwaschen, darin Streifen, Punkte weißgrau, rostfarbige Flecken, in der Stielhöhle feiner Rost, bis in das Frühjahr haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend, empfehlenswerth. (Diel VI. B. 88, Dittrich I, 537, Cat. f. 1854 von A. Wilhelm, v. Aehrenthal, Oberdieck 2c.)

Reinette d'Auvergne. (Auvergner Renette, Renette aus Auvergne.) Baum starkwüchsig, mittelgroß, früh= und reichtragend. Frucht mittelgroß, ziemlich kugelförmig, um Kelchhöhle und Bauch flache, breite, oft die Rundung verschiebende Erhabenheiten; Schale etwas rauh, gelblich=hellgrün, in der Reife citronengelb, großentheils, zusammenhängend oder marmorartig mit bräunlichem Rost überzogen, selten an der Sonnenseite etwas geröthet, Punkte im Rost undeutlich, viele starke, schwärzliche Flecken; Fleisch gelblich=weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich=süß, gewürzhaft, bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Christ, Sickler, Diel X, 164, Oberdieck, Dittrich I, 411, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Reinette de Baumann. (Baumanns Renette, Baumanns rothe Winterrenette.) Baum raschwüchsig, starkbelaubt, reichtragend; Frucht mittelgroß, mehr platt als kugelig, um die tiefe Kelchhöhle feine Falten oder auch über die Frucht fortlaufende Rippen; Schale zart, strohweiß=grünlich, an der Sonnenseite mit Kermesinroth schön verwaschen, darin feine braune Punkte, um die Stielhöhle sternförmige Rostflecken. Fleisch gelblichweiß, fein, abknackend, ziemlich saftreich, weinartig=zuckerig=süß, gewürzhaft; haltbar bis in den März; Tafel= und Wirthschaftsapfel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat.; Diel I. B. 100, Dittrich I, 368, Metzger, v. Aehrenthal, Oberdieck, Hinkert, Lucas, A. Wilhelm Cat. 1854.)

Reinette de Breda. (Nelguin? Knoop's Drap d'or? Renette von Breda, Breda=Renette, Goldrenette.) Baum für guten, nicht nassen Boden, mittelgroß, für Pyramide und Hochstamm, hart,

reichtragend. Frucht mittelgroß, breitgedrückt, um die Kelchhöhle feine Rippen, mehrere davon deutlich über die ganze Frucht; Schale hellgelb, in der Reife goldgelb, reich besetzt mit rostfarbigen Flecken, Figuren und Punkten, charakteristisch an der Sonnenseite ein Anhauch von Kermesinroth, Forellenflecken mit einem schwarzen Punkt in der Mitte; Fleisch weiß-gelblich, sehr fein, fest, saftreich, zuckerig gewürzhaft, bis in den März haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Christ, Sickler, Diel I, 110, Oberdieck, Dittrich I, 252, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely, Lucas ꝛc.) Vergleiche Reinette d'Aizerna.

Reinette de Canterbury.

(Canterbury-Pippin; Canterbury-Renette.) Frucht sehr groß, zart, 1. u. 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu, u. von A. Wilhelm.) Ist eine neuere Frucht als der Hort. Soc. Cat. 1842, denn dieser enthält keine Silbe darüber, oder — eine Namenmacherei!

Reinette de Champ.

(Feld-Renette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht klein, platt, fast käsförmig, um die tiefe Kelchhöhle oft einige Falten; Schale dünn, fein-rauh, strohgelb, in der Reife citronengelb, ganz mit trübem, zimmtfarbigen Rost überzogen, fein und undeutlich punktirt; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, sehr markig, nicht saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XI, 129, v. Aehrenthal, Hinkert.)

Reinette de Citron.

(Citronen-Renette, Italienischer weißer Winter-Calville?) Baum schönwüchsig, mittelgroß, in gutem Boden und warmem Stand sehr reichtragend, vorzüglich gut als Zwerg auf Johannisstamm. Frucht groß, bald hochzugespitzt, bald breit und nach oben stumpf abgespitzt, immer fein fünfrippig; Schale sehr dünn, glänzend hellgelb, in der Reife rein citronengelb, bald an der Sonnenseite, bald nur um die Stielhöhle blaß rosenroth verwaschen, darin weißgraue, roth eingefaßte Punkte, im Schatten blaßgrüne, an der Schattenseite gar keine oder graue Punkte, oft Rostspuren in der Kelchhöhle, bisweilen Rostflecken auf der Schale; Fleisch sehr weiß, etwas locker, feinkörnig, saftreich, weinsäuerlich-süß, oft bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Christ, Diel III, 132, Oberdieck, Dittrich I, 272, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Reinette de Clareval.

(Renette von Clareval.) Baum raschwüchsig, groß, hochkronig, früh- und reichtragend, sehr schön als Zwerg. Frucht mittelgroß, bald plattrund, bald wie kugelförmig, flach gerippt; Schale glatt, zart, grünlich-strohweiß, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne mit einem rothen Bäckchen, Punkte stark hellbraun; Fleisch gelblich-weiß, sehr fest, ziemlich markig, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XII, 111, Oberdieck, Christ, Dittrich I, 301, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Reinette de Gomand.

(Renette von Gomand.) „Ungemein großer, schöner, vortrefflicher, bald und reichlich tragender Winter-Apfel für die Tafel. Einer im Schatten gewachsenen Pariser Rambour-Renette ähnlich und in manchen Jahrgängen ziemlich rostspurig. Für Tafel und Haushalt, 1. Rangs." (Lucas, Kernobstf. Württ. S. 65.)

Reinette de la Chine.

(Chinesische Renette, Zitzenrenette.) Baum nicht raschwüchsig, mittelgroß, Krone breitgewölbt, sehr reichtragend, auch schön als Pyramide. Frucht mittelgroß, plattrund, oft käsförmig, Kelch charakteristisch, einer Brustwarze nicht unähnlich über die Frucht emporstehend, statt der Kelchhöhle gewöhnlich 5 Fleischperlen; Schale etwas rauh, grünlich-strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite oft ein Anflug von Röthe, mitunter streifig, oft durchaus mit zimmtfarbigen Rostanflügen mehr oder minder stark überzogen, im Gelben zimmtfarbige Punkte, bisweilen Fleckchen. Fleisch gelblich, sehr fein, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, gewürzhaft, wenn spät gebrochen haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel XXI, 146, Oberdieck, Dittrich I, 415, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Reinette de Méron.

(Renette von Meron.) Frucht der Reinette rouge rayée einigermaßen ähnlich, aber etwas kleiner, mehr eiförmig, mehr eingedrückt und breiter gestreift; um die Kelchhöhle kleine Erhabenheiten, deutlich über den Bauch fortlaufend und den Apfel etwas kantig machend; Stielhöhle tief und eng; Schale gelb, an der Sonnenseite roth verwaschen, mit rothen und aschgrauen Fle-

cken wie punktirt; Fleisch weiß, haltbar bis in den Februar, gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 440; Dittrich III, No. 166.)

Reinette de Montbron.

(Renette von Montbron, Montbron-Renette.) Baum langsam wachsend, flachkronig, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, flachrund, oft fast käseartig, viel breiter als hoch, oft um die Kelchhöhle flache, über den Bauch kaum bemerkbare Erhabenheiten; Stielhöhle berostet; Schale rauh, trüb olivengrün, in der Reife etwas bleicher, rundum mit braunem Rost überzogen, selten eine Spur von Röthe; Fleisch grünlich-weiß, fein, markig, saftreich, feinweinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. p. 34; Christ H.-W.-B. 91, Diel V. B. 102, Dittrich I, 410, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas ꝛc.) Zu vergleichen mit der Reinette d'Auvergne, weil Einige sie für identisch halten.

Reinette de Newyork.

(Wahre Newyorker Renette.) Baum raschwüchsig, groß, hochkronig, spät- aber sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle sehr feine Fältchen, in der Stielhöhle hellzimmtfarbiger Rost, oft strahlenförmig; Schale fein, glatt, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite ein leichter Anhauch von Karminroth, darin wie Streifen, Punkte fein, braun, mitunter Rostfiguren, Baumflecken; Fleisch gelblich, sehr fein, fest, abknackend, an Geschmack und Gewürz dem Edlen Borsdorfer ähnlich, haltbar bis zum Sommer, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler XIV, 223, Diel Syst. Verz. No. 267, Dittrich I, 260 ꝛc.) Nicht mit dem gleichnamigen Newtown Pippin zu verwechseln. Wird im Hort. Soc. Cat. nicht erwähnt, ist überhaupt noch einer der vielen Zankäpfel.

Reinette de Paris.

(Pariser Rambour-Renette, Renette von Canada, Goldrenette, Sternrenette, Rümelins Renette, Pracht-Renette, Weiße Antillische Winter-Renette, Winter-Renette, Harlemer Renette, Unvergleichliche Renette, Oestreichische National-Renette, Windsor-Renette, Dittrichs Pracht-Renette, Renette von Granville, Portmaner Apfel, Pariser Apfel ꝛc.) Baum raschwüchsig, groß, breitkronig, früh- und reichtragend, gut als Hoch- und Niederstamm. Frucht groß und sehr groß, mehr platt als kugelförmig, starke breite Erhabenheiten; Schale glatt, gelblich strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite stärkerer oder geringerer Anflug von Kermesinroth, Punkte zahlreich, oft sternförmig, gelblichgrau, öfters feine Rostfiguren, bräunliche Rostflecken; Fleisch weiß-gelblich, um das Kernhaus hellgrün, ziemlich fein, fest, markig, saftreich, zuckerig-weinsäuerlich, gewürzhaft, bis in den Februar haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel X, 56, Christ, Oberdieck, Dittrich I, 274, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely, Lucas ꝛc.) Zu Vergleichung dieser mit anderen Renetten veranlassen die verschiedenen Angaben von Diel, Oberdieck, Lucas ꝛc. Man ist über deren Synonymik nichts weniger als im Reinen.

Reinette des Capucines.

(Kapuziner-, eigentlich Kapuzinerinnen-Renette.) Frucht mittelgroß, flachrund, etwas breiter als hoch; Schale fein-rauh, ganz mit braunem Rost überzogen, Punkte kaum bemerkbar fein; Fleisch weißlich-gelb, fein, saftreich, zuckerig-weinig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 527, Dittrich I, 416, Oberdieck, Cornely ꝛc.)

Reinette des Carmes.

(Reinette picotée? Reinette verte longue? Reinette truite? Reinette rousse? Reinette verte longue panachée; Lange rothgestreifte grüne Renette, Getüpfelte Renette, Perl-Renette, Karmeliter-Renette, Grüne Bandrenette, Punktirte Renette, Ludwigsburger Renette, Forellen-Renette, Gestreifte Renette, Limonen-Renette, Holländer Renette ꝛc.) Baum raschwüchsig, in gutem Boden gut als Hochstamm und Zwerg, früh- und reichtragend. — Die Beschreibung lese man bei Reinette verte longue panachée und Reinette picotée, da Diel, Dittrich ꝛc. alle 3 für identisch erklären. (Cat. des Chartreux; Hirschfeld, Zink, Sickler, Diel I, 141, Dittrich I, 356, Oberdieck, Lucas, v. Aehrenthal, Cornely ꝛc.) Nach Lucas ist sie auch vortrefflich zu Obstwein.

Reinette de Sickler, *van Mons.*

(Sickler's Renette.) Frucht klein, in Größe und Form ähnlich der französischen Goldrenette Diel's No. 263; Farbe grünlich-gelb, in der Reife gelb, an der Sonnenseite oft reich mit kurzen rothen Streifen besetzt, Punkte im Rothen zahlreich; Fleisch sehr fein, fest, abkna-

ckend, saftreich, fein weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, wenn möglichst spät gepflückt, bis tief in das Frühjahr haltbar, trefflich für Tafel und Haushalt. (Cat. de van Mons; Diel Syst. Verz. No. 601, Dittrich I, 433, Oberdieck ꝛc.)

Reinette de Versailles.

(Versailler Renette.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, mehr kugelförmig als der edle Winterborstorfer, Kelchhöhle tief, schüsselförmig, fein gerippt, über den Bauch flache, breite, oft calvilleartige Erhabenheiten; Schale glatt, zart, hellgrün, in der Reife glänzend citronengelb, an der Sonnenseite blutroth verwaschen, Punkte fein, hellbraun; Fleisch weiß, mit grüner Ader um das Kernhaus, sehr fein, fest, abknackend, süß-weinsäuerlich, haltbar bis tief in den Sommer, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel V. B. 93, Oberdieck, Dittrich I, 378, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Reinette Diel, *van Mons.*

(Diel's Renette.) Baum raschwüchsig, stark, früh- und reichtragend, als Pyramide und Hochstamm. Frucht mittelgroß, plattrund, oft ein wenig in die Breite verschoben, um den Kelch einige feine Falten; Schale gelblich-strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, Punkte an der Sonnenseite kermesinroth, im Schatten braun; Fleisch sehr weiß, fein, fest, abknackend, saftreich, erhaben zuckerig-weinartig, zimmtartig gewürzhaft, haltbar durch den ganzen Winter, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel I, 78, Oberdieck, Dittrich I, 270, Grätzer Baumschule, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Reinette d'or de Bordeaux.

(Goldrenette von Bordeaux.) Baum mittelgroß, reichtragend, für warme Lagen und guten Boden empfehlenswerth. Frucht groß, hoch-abgestumpft, mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache, oft die Form verschiefende Kanten; Schale zart, dünn, gelbgrün, in der Reife hochgelb, an der Sonnenseite hochroth verwaschen, so daß das Gelb wie Goldfarbe durchschimmert, an der Schattenseite bis in die Stielhöhle ein Anflug von Rostfiguren, ringsum graue Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, zart, mürbe, saftreich, erhaben säuerlich-süß, gewürzhaft, haltbar bis in den März, trefflich für Tafel und Haushalt. (Sickler, 1804, 224, Dittrich I, 414.)

Reinette dorée.

(Reinette grise d'or, Reinette marbrée; Französische Gold-Renette, Vergoldete Renette, Duhamels Goldrenette, Goldrenette, Edle Goldrenette, Granatrenette, Frührenette, Goldmohr, Kleine Renette.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend, an warmem Stand und in gutem Boden, am besten als Pyramide oder Zwerg, aber auch gut als Hochstamm, sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, Form des Edlen Winterborstorfers, um die Kelchhöhle sanfte, oft auch über den Bauch fortlaufende Erhöhungen; Schale etwas rauh, grünlich-gelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite reich kermesinroth verwaschen, darin dunkler gestreift, oft durchaus mit feinem zimmtfarbigen Rost überzogen, wo der Rost fehlt, viele feine oder starke, sternförmige, hellbraune Punkte oder Fleckchen; Fleisch sehr weiß, fest, saftreich, fein weinsäuerlich, erhaben süß, wenn möglichst spät gebrochen haltbar bis in das Frühjahr, für Tafel, Haushalt und Weinbereitung, 1. Rangs. (Duhamel; Christ, Sickler, Mayer, Diel IV, 128, Oberdieck, Dittrich I, 429, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Cornely ꝛc.)

Reinette dorée royale.

(Königsrenette, Königliche Gold-Renette.) Baum raschwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, viel breiter als hoch, plattrund, um Kelch und Bauch calvilleartig gerippt, in der Stielhöhle und über die Stielwölbung sternförmiger Rost; Schale glatt, gelblich-grün, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite blutroth verwaschen, darin Anflüge von hellbraunem Rost und Figuren, oft wahre Rostüberzüge, Punkte nur im Gelben, fein, hellbraun; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, ungemein saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, bis in den Sommer haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel II. B. 127, Dittrich I, 441.)

Reinette d'Orléans.

(Renette von Orleans, Orleans-Renette.) Baum sehr raschwüchsig an warmem Stand und in cultivirtem guten Boden, groß, früh- und reichtragend, gut als Hochstamm, auf allen Unterlagen als Pyramide, Zwerg ꝛc. sehr zu empfehlen. Frucht groß, bald etwas hoch, bald platt, oft auf einer Seite höher als auf der andern, oft in der Rundung verschoben, um die Kelchhöhle feine Falten, Rippchen, bisweilen Höcker, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale fein, blaßgelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite mehr oder minder roth abge-

setzt gestreift, durchaus mit rauhen, sternförmigen, oft einen netzförmigen Rostanflug bildenden Punkten besetzt, um die Stielwölbung meistens feiner Rost; Fleisch weißgelb, sehr fein, markig, saftreich, erhaben zuckerig-citronenartig, wenn möglichst spät gebrochen, durch den ganzen Winter haltbar, für Tafel, Haushalt und Wein, 1. Rangs. (Zink, Christ, Sickler, Diel III, 226, Oberdieck, Dittrich I, 431, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely rc.) Durch die häufigen Verwechslungen mit den Kasseler Renetten, der Triumphrenette, Goldparmäne rc., haben sich auch dafür deren sämmtlichen vulgären Synonymen nach und nach in Kataloge rc. eingeschlichen. Die Berichtigung erfordert daher höchste Aufmerksamkeit. — Oberdieck in seiner Anleitung zur Kenntn. u. Anpfl. des besten Obstes S. 176 vermuthet eine Identität dieses Apfels mit Cornely's Goldrenette, dieß wird um so wahrscheinlicher, da Cornely selbst in seinem Niederrheinischen Obstgarten gänzlich von seiner Goldrenette schweigt.

Reinette double de Damason.

(Reinette de Damason; Renette von Damason.) Baum mittelgroß und groß, gewölbtkronig, als Zwerg in warmem Stand und gutem Boden vortrefflich, als Hochstamm auch für rauhere Gegenden empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, Kelchhöhle rostfarbig, eben, oft über den Bauch breite, die Rundung schwach entstellende Erhabenheiten; Schale blaß-hellgrün, an der Sonnenseite dunkel blutroth verwaschen, getuscht und punktirt, dunkler gestreift, darin gelbe Punkte, Stielhöhle und oft weit hinauf fuchsfarbig rostig; Fleisch grünlich-gelb, fest, fein, saftreich; muskatellerartig-zuckerig, wenn möglichst spät gebrochen sehr lange haltbar, sehr gut für Tafel, Wirthschaft und Markt. (Merlet; Christ H.W.B. 84, Diel III, 221, Oberdieck, Dittrich I, 413, v. Aehrenthal, Lucas rc.)

Reinette du Roi.

(Reinette dorée royale, Königsrenette.) Baum sehr raschwüchsig, groß, früh- und sehr reichtragend, gut für Hochstamm und Pyramide. Frucht ziemlich groß, plattrund, um die tiefe Kelchhöhle und die Frucht calvilleartige Rippen; Schale glatt, gelblichgrün, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite mit Blutroth verwaschen, darin starke Anflüge von hellbraunem Rost und Rostfiguren, im Gelben feine, hellbraune Punkte; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, äußerst saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, bis zum Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Diel II, B. 127, Oberdieck, Dittrich I, 441, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.)

Reinette franche.

(Reinette de Breda, Reinette dorée, Reinette d'Angleterre, Reinette blanche dite Prime, Reinette de Normandie; Französische Edelrenette, Franzrenette, Gelbe Zuckerrenette, Goldrenette, Sauerkranken, Französische Goldrenette, Gelbe Renette, Renette, Grüne Renette, Maucherapfel, Englische Renette, Große Renette, Reinhalliger, Winterborsdorfer, Kapenecher, Pflasterapfel, Mittlere Renette, Kleine Goldrenette, Kleine Casseler Renette rc.) Baum für sonnenreichen Stand in nicht nassem Boden, groß, reichtragend. Frucht groß, etwas kugelförmig, um die Kelchhöhle 4—5 Rippen, flach und breit über die Frucht fortlaufend; Schale zart, geschmeidig, hellgrün, in der Reife etwas runzlich, citronengelb, in der Sonne bisweilen ein Anflug von bräunlicher Röthe, selten Rostanflüge, sehr oft größere oder kleinere, rauhe runde, sternförmige Punkte, oft gehäuft; Fleisch gelblich-weiß, fein, sehr zart, fest, mürbe, saftreich, zuckerig-muskatellersäuerlich, haltbar bis zum März, 1. Rangs für Tafel und Küche. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Miller; Knoop; Mayer, Christ, Sickler, Diel I, 120, Oberdieck, Dittrich I, 255, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas rc.)

Reinette franche à côtes.

(Gerippte französische Edelrenette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) — Da ich nur in diesem Kataloge zweierlei Reinettes franches verzeichnet finde, so führe ich auch diese hier an; hoffentlich wird eine der großen deutschen Baumschulen darüber bald genaue Kunde geben, wo Vermuthungen und Hypothesen um keinen Schritt weiter führen.

Reinette grise de Champagne.

Weinsäuerlicher Retel, Graue Champagner Renette.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht klein, mehr kugelförmig als platt, zuweilen mit deutlichen Erhabenheiten; Schale etwas rauh, hellgrün, in der Reife hellgelb, meistens mit braunem, feinem Rost überzogen und an der Sonnenseite

mit Erdröthe überhaucht oder einzeln gestreift, Punkte nur auf der Schattenseite; Fleisch weiß, sehr fein, saftreich, kraftvoll weinartig, bis zum Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 36; Diel I, B. 124, Oberdieck, Dittrich I, 405, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Reinette grise de Portugal.

(Graue portugiesische Renette.) Baum sehr raschwüchsig, groß, reichtragend, zur Anpflanzung empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, plattrund, um die tiefe schüsselförmige Kelchhöhle einige feine Falten; Schale rauh, hellgrün, durchaus mit rauhem, zuerst olivengrünen, später zimmtfarbigen Rost überzogen, Punkte fein, weißgrau; Fleisch grünlich-weiß, körnig, locker, saftreich, weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, den Winter hindurch haltbar, für Tafel und Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Diel X, 160, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Reinette grise française.

(Reinette grise; Grauwe franse Renet; Aechte graue französische Renette, Grauer Rabau, Lederapfel, Rauhgast, Gastapfel, Rauhlederling.) Baum raschwüchsig, groß, Feind von sehr nassem oder trocknem Boden, als Hochstamm am besten in cultivirtem Lehmboden, reichtragend, jeder Obstbaumanlage zu empfehlen. Frucht als Renette sehr groß, immer platt, oft unregelmäßig, um die unebene Kelchhöhle und die ganze Frucht oft flache, breite, die Rundung verschiebende Erhabenheiten; Schale olivengrün, an der Sonnenseite gelbgrün, mit schmutzig-bräunlichem Roth überhaucht, durchaus mit schmutzig-grauem, rauhen, oft aufgesprungenen Rost marmorartig grau und olivengrün, Punkte fein, weißgrau; Fleisch grünlichweiß, weich, locker, fein mehlartig, ziemlich saftig, süß-säuerlich, eigenthümlich moschusartig, wenn spät gepflückt, über 1 Jahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Merlet, Quintinye, Duhamel; Knoop; Mayer, Christ, Sickler, Diel I, 168, Oberdieck, Dittrich I, 417ᵇ, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Reinette grise turbinée.

(Kreiselförmige graue Renette.) Der Baum ist dem Krebs unterworfen. Apfel röthlich-braun, plattrund, klein, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 36.)

Reinette grosse d'Angleterre.

(Reinette monstrueuse, Reinette magique, Présent royal, Rambour blanc d'automne, Pomme Madame, Grosse Reinette d'Angleterre, Reinette de Paris, Reinette franche, Reinette du Canada, Reinette de Liège; Große englische Renette, Goldrenette, Renette, Sternrenette, Kochapfel, Englische Renette, Weiße antillische Renette, Atlasrenette, Bester Apfel, Kaiserapfel, Graue Renette, Kalbfüllapfel, Holländische Renette, Pariser Apfel, Kornrenette, Später Renettenapfel, Grüne Renette, Große Spalierrenette, Große Casseler Renette, Canada-Renette, Weiße Renette, Weißer Herbstlederapfel, Champagner-Renette, Großer Haferapfel, Pariser Renette, Silberrenette, Renette von Harlem, Große Goldrenette, Französische Renette, Grauer Rostocker, Große Renette, Mannsapfel, Graue englische Renette.) Baum ungemein starkwüchsig, sehr groß, Krone breitgewölbt, früh- und reichtragend. Frucht groß und sehr groß, zwischen der Form der Calville und der Renetten, nach oben zugespitzt, sanft gerippt; Schale zart, glatt, hell-grüngelb, hie und da grün gestreift, in der Reife blaß strohgelb, an der Sonnenseite etwas dunkler, in der Sonne ein schmutzig röthlicher Anflug, charakteristisch wenige bräunliche bei vielen dunkelgrünen Punkten; Fleisch sehr weiß, fein, etwas locker, saftreich, weinsäuerlich, bis in den Sommer haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Duhamel; Hort. Soc. Cat. No. 670; Mayer, Christ, Sickler, Diel I, 106, Oberdieck, Dittrich I, 306, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely ꝛc.) Eine wahre Schatzkammer für Forschungen und Vergleiche und zugleich ein trauriger Beweis für die Zuverlässigkeit der Baumschulen ꝛc.

Reinette jaune.

(Glatte gelbe Renette.) Baum mittelgroß, tragbar. Frucht klein, plattrund, um die Kelchhöhle einige feine Falten, in der Stielhöhle Rostfarbe; Schale fein, dünn, grünlichgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite matt geröthet, Stielwölbung oft lederfarbig, Punkte strichartig, im Gelben grau, im Rothen rothbraun; Fleisch weißlichgelb, zart, saftig, erhaben-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis tief in den Sommer, trefflich für Tafel und Haushalt. (Christ H.W.B. 85, Sickler, X, 144, Dittrich I, 304.)

Reinette jaune tardive.

(Reinette jaune; Geele Renet, Geele fransche Renet; Späte gelbe Renette, Späte Goldrenette, Duhamels Goldrenette? Himbeerapfel, Maicherapfel, Breitmaicher, Gelber Maicher, Renette mit Tupfen, Goldpepping, Lappertapfel, Muskatrenette.) Baum mittelgroß, in tiefgrundigem, warmen Boden sehr reichtragend, schön als Pyramide auf Johannisstamm, auch als Hochstamm für Gemüsegärten ꝛc. sehr zu empfehlen. Frucht klein, mittelgroß, oft sogar groß, platt, zuweilen der Kugelform nahe, um die Kelchhöhle und die Frucht oft die Rundung entstellende Rippen; Schale gelb, an der Sonnenseite matt roth überhaucht oder goldgelb, darüber rauher zimmtfarbiger Rost, bald nur in Flammen, bald als ganzer Ueberzug, wenige braune Punkte, viele feine körnerähnliche Erhöhungen; Fleisch weißgelb, fest, fein, markig, saftreich, süßsäuerlich, angenehm duftend, wenn spät gepflückt haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche allerersten Rangs. (Duhamel; Knoop; Manger, Christ, Diel I, 161, Oberdieck, Dittrich I, 406, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely ꝛc.) Wahrscheinlich identisch mit der Reinette dorée of the French (Reinette jaune tardive, Reinette rousse) des Hort. Soc. Cat. No. 649, der keine Beschreibung dazu liefert und nur bemerkt, „daß mehrere Aepfel diesen Namen führen."

Reinette Michaux.

(Renette von Michaux.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 680.)

Reinette panachée.

(Bandrenette; Christ's Rose panachée?) „Ein durch sehr schöne helle und dunkelroth gestreifte Jahrestriebe ausgezeichneter Baum. Der Apfel ist mittelgroß, plattrund, sehr schön gelb und grün bandirt und gestreift; er zeitigt bei Anfang des Winters und hat einen vorherrschend süßen, angenehmen Geschmack. Der ungemein fruchtbare Baum verdient als Zierde in Zwergform in Gärten einen Platz." (Cat. von Bollwiller; Lucas Kerobstſ. Würt. S. 74.) Kommt um Weimar als guter, tragbarer Hochstamm öfters vor.

Reinette Pépin.

(Peppings-Renette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Reinette petite.

(Petit Bon, *Quintinye?* Kleine Renette.) Baum mittelgroß, reichtragend. Frucht klein, platt, selten fast kugelförmig, in der Kelchhöhle feine Falten, selten sehr flache Rippen über den Bauch; Schale sehr fein, grünlich-strohgelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite zuweilen röthlicher Schiller, ringsum mit sternförmigen hellgrauen Punkten besäet, aus der Stielhöhle läuft einseitig feiner Rost empor; Fleisch gelblich, sehr fein, saftreich, erhaben zuckerig, wenn möglichst spät gepflückt, durch den ganzen Winter haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel V, 108.)

Reinette petite d'Angleterre.

(Kleine Englische Renette.) Frucht mittelgroß, länglich, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Falten, Stielhöhle oft fein berostet; Schale citronengelb, Sonnenseite goldartig, Punkte zahlreich, fein, hellbraun, feine hellbraune Rostüberzüge und Rostfiguren; Fleisch weiß, saftreich, fein weinsäuerlich, haltbar bis in den Sommer, gut für Tafel und Küche. (Dittrich I, 516.)

Reinette petite d'Angleterre.

(Kleine Englische Renette, Duhamels Goldapfel.) Baum mittelstark, breitkronig, ziemlich reichtragend. Frucht mittelgroß und klein, plattrund, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale etwas rauh, grüngelb, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite schön hellroth, oft kleine schwarzbraune Flecken und Warzen; Fleisch hellgelb, zart, fest, nicht sehr saftreich, erhaben süß, gewürzhaft, haltbar bis in den Herbst, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Duhamel; Christ H.W.B. 84, Sickler VI, 153, Dittrich I, 373.)

Reinette plate rayée.

(Gestreifte grüne platte Renette, Platte rothgestreifte grüne Renette, Platte Carmeliter-Renette.) Baum sehr rasch- und starkwüchsig, tragbar. Frucht mittelgroß, breiter als hoch, stumpf zugespitzt, sehr oft eine Seite niedriger, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte Rippen; Schale sehr fein, glatt, glänzend hellgrün, in der Reife gelblich-grün, an der Sonnenseite düster blutroth, stark und abgesetzt gestreift, dazwischen getuscht, an der Schattenseite verblassend, Punkte fein, grau, oft figurenähnliche Rostanflüge, in der Stielhöhle Roststrahlen; Fleisch grünlichweiß, fein, markig, saftvoll, fein weinsäuerlich, wenn möglichst spät gepflückt, durch den ganzen

Winter haltbar, gut für Tafel, trefflich für den Haushalt. (Diel IV, 112, Dittrich I, 341, v. Aehrenthal, Lucas ꝛc.) Wie groß die Lust der Namengeberei bei den Herren Pomologen ist, beweisen die drei obigen Nuancen: was hätte die Wissenschaft verloren, wenn man es bei Diels erster Benennung gelassen hätte? Nichts! Aber beim Nuanciren gewinnt immer die Verwirrung.

Reinette Pomme Madame.

(Pomme Madame? Wyker-Pepping? Hollandse Pepping? Ronde Bellefleur? Reinette Bellefleur, *Knoop?* Reinette grosse d'Angleterre, *Duhamel;* Weiberrenette.) Baum ziemlich starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht groß, meistens platt, oft von sehr unregelmäßiger Form, an einer Seite niedriger, immer uneben auf der Rundung, breit- und hoch gerippt; Schale hellgrün oder hellgelb, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne ein leichter Anflug schmutziger Röthe, viele hellgraue Punkte, oft große braungelbe Rostflecken und in der Stielhöhle ein Rostüberzug, oft auch auf der Sonnenseite nur linsengroße, vertiefte Leberflecken, dazwischen kermesinrothe Punkte; Fleisch gelblich-weiß, grobkörnig, saftreich, süß-weinsäuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Duhamel; Knoop; Diel I, 133, Oberdieck, Christ, Dittrich I, 256, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.) Die von Lucas angeführte, noch viel reichere Synonymik (s. dessen Pariser Rambour-Renette) glaube ich ebenfalls nur mit Fragezeichen begleiten zu dürfen und führe solche deßhalb hier gar nicht an. Hoffentlich wird die nahe Zukunft auch hierüber Licht bringen, da mit Dämmerung nicht geholfen ist.

Reinette ponctuée*).

(Punktirte Renette.) Baum sehr raschwüchsig, in gutem Boden und warmer Lage sehr reichtragend. Frucht etwas klein, bald spitz, bald platt, flach 4—5 kantig gerippt; Schale sehr fein, abgerieben sehr glänzend, hellgelblich-grün, in der Reife weißlich, selten in der Sonne ein Anflug von Röthe, ringsum hellgraue, in der Reife grünliche Punkte; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, fein weinsäuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel III, 127, Oberdieck, Dittrich I, 258, Christ, Grätzer Baumschule, von Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Reinette rouge rayée.

(Reinette rouge panachée; Rothstriemige Renette.) Nach dem Bilde erscheint der Apfel als Renette mittelgroß, länglich rund, viel höher als breit, um die Kelchhöhle flachbeulig gerippt, den Kelch bald verlierend; Schale um die Kelchhöhle, in der Stielhöhle und sonst stellenweise gelb, darin sehr kurz roth gestrichelt, übrigens roth verwaschen und darin etwas dunkler gestrichelt. Knoop sagt dazu: „Sein Fleisch ist weiß und zart, der Saft mittelmäßig und der Geschmack gut, doch nicht nach der Renetten Art, sondern etwas geringer, weßwegen ihn auch Einige für keine Renette halten. Seine größte Tugend ist, daß er, in Ansehung der Dauer, alle Aepfel, ausgenommen den Kranichapfel, übertrifft." (Knoop II, No. 112.) Vergleiche die beiden Reinette rayée.

Reinette rousse.

(Rousseau, Reinette des Carmes?; Röthliche Renette, Feuerröthliche Renette, Rothe Renette, Fuchs-, Fuchsige Renette, Kronen-Renette?) Baum raschwüchsig, sogar auf Johannisstamm, kugelkronig, reichtragend, als Hoch- und Niederstamm sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, bald plattrund, nach oben stumpf zugespitzt, bald hoch, bisweilen fast walzenförmig, oft durch kantige Rippen in der Form verschoben; Schale zart, etwas geschmeidig, gelblich-hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, in der Sonne stets an der Sonnenseite bisweilen ganz sanft kermesinroth gestreift, dazwischen getuscht, Punkte sehr fein, hellbraun, oft grün umringelt; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, markig, fest, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel, Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Claude St. Etienne, Merlet, Duhamel, Cat. des Chartreux; Christ, Sickler, Diel IX, 112, Oberdieck, Dittrich I, 366, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.) Uebrigens ist die angebliche Identität mit der Karmeliter-Renette noch eben so wenig erwiesen als die mit der Kron-Renette.

Reinette royale.

(Reinette de Portugal; Königliche Renette, Königsrenette.) Baum sehr starkwüchsig, in gutem trockenen Boden als Pyramide und Hochstamm nicht früh- aber sehr reich-

*) Bei deutschen Gelehrten, die stets so gern über Schreib- und Uebersetzungsfehler im Auslande sich lustig machen, klingt es in der That abscheulich, daß man sogar bei Pomologen noch häufig lesen muß Reinette *punctée* statt ponctuée. A. d. V.

tragend. Frucht mittelgroß und groß, etwas unregelmäßig platt, um die Kelchhöhle fast immer 5 Rippen, davon mehrere sichtbar über den Apfel laufen; Schale ein wenig rauh, gelblich-grün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite goldgelb, oft nur in breiten Streifen, Punkte zahlreich, stark, sternförmig oder eckig, charakteristische netzförmige, rauhe gelbbraune Rostanflüge; Fleisch gelblich-weiß, fein, locker, saftreich, lieblichst zuckerartig ohne alle Säure, lange haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Christ, Diel 125, Oberdieck, Dittrich I, 296, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely 2c.)

Reinette satinée.

(Grüne Atlas-Renette, Knoops grüne Renette?) Baum sehr rasch- und starkwüchsig, früh- und sehr reichtragend, auch sehr schön als Spalier, verdient allgemeine Verbreitung. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, fünffach calvilleartig sanft gerippt; Schale dünn, geschmeidig, abgerieben sehr glänzend, grasgrün, in der Reife gelblich-grün, endlich hellgelb mit Grün um die Stielhöhle, Punkte hellgrau mit grünem Schimmer; Fleisch gelblich, sehr fein, fest, saftreich, erhaben weinsäuerlich, bis tief in den Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Knoop; Diel VI, 111, Oberdieck, Dittrich I, 303, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Reinette Seelwood's.

(Seelwood'-Renette.) Apfel grün und gelb, parmänenförmig, klein, haltbar bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 694.)

Reinette tachetée, *van Mons.*

(Brüsseler gefleckte Renette, Van Mons Forellen-Renette.) Frucht $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, 2 — $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, Kelchhöhle flach, über den Bauch rippenartige Erhabenheiten; Schale geschmeidig, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite leicht hellroth verwaschen, häufig mit rothen Fleckchen besetzt, Punkte nicht zahlreich; Fleisch fein, fest, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, schwach duftend, haltbar bis tief in das Frühjahr, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Cat. v. van Mons; Diel Syst. Verz. 584, Dittrich I, 358.)

Reinette Thouin.

(Pomme bonne Thouin; Thouins-Renette.) Frucht mittelgroß und groß, von Gestalt einer Renette; Schale grauröthlich; Fleisch weiß, eigenthümlich angenehm aromatisch; ausgezeichnet für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 449; Dittrich III, No. 172.)

Reinette tulipée.

(Tulpen-Renette?) Frucht mittelgroß, eher einem Rosenapfel als einer Renette ähnlich, kugelförmig, in der Kelchhöhle feine Fältchen; Schale röthlich-gelb, glänzend mit Karminroth überzogen, an der Sonnenseite stark, an der Schattenseite mehr streifenartig, Punkte sehr auffallend stark, weißlich-grau, hier und da Warzen; Fleisch weiß, locker, saftig, süßsäuerlich. (Dittrich I, 521.) Siehe Anmerkung zum Calville glacée. Uebrigens erscheint der Name verdächtig, da weder der Hort. Soc. Cat. ihn enthält, noch ich bei einem Franzosen ihn auffand.

Reinette van der Steen.

(Van der Steen's Renette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Reinette van Mons, *Pierre Meuris.*

(Renet van Mons; Van Mons Renette, Van Mons Goldrenette.) Baum raschwüchsig, Krone kugelförmig, früh- und reichtragend, in mäßig warmem Boden ohne heißen Sonnenstand, als Hoch- und Niederstamm sehr zu empfehlen. Frucht etwas klein, bald fast walzen-, bald fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch fein, oft fast kantenartig gerippt; Schale etwas zähe-fettig, grünlich-hellgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite mit Erdröthe leicht verwaschen, mitunter nur goldartig roth gefleckt, ganz mit rauhen braunen Rostfiguren besetzt, Punkte viele, oft sternförmig und an der Sonnenseite roth umringelt; Fleisch gelblich-weiß, fest abknackend, sehr fein, saftreich, erhaben weinartig-süß, gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel, Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Cat. v. Van Mons; Diel I, B. 128, Oberdieck, Dittrich I, 437, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas, Cornely 2c.)

Reinette verte.

(Nonpareille, *Duhamel?* Nonpareille, *Schabol?* Reinette monstrueuse, Reinette Nonpareille, *Schmid?* Reinette de Champagne, Reinette verte de Harlem; Groene Renet, Groene Franse Renet; Grüne Renette, Englischer Nonpareil, Grüne englische Renette, Russische Renette, Grüner Würzapfel, Weidenapfel, Grüner Andacker, Königsrenette, Rheinauer-

Apfel, Weißer Wernling, Grünapfel, Kaiserrenette, Weinrenette, Most-apfel, Grüner Zwiebelapfel, Grüne Winterrenette, Grüner Weinapfel, Spanische Renette rc.) Baum sehr rasch-wüchsig, mittelgroß, Krone flach gewölbt, früh- und reichtragend, will trockenen warmen Boden. Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle feine Rippchen, selten auch über die Frucht; Schale fein, glatt, hellgrün, in der Reife gelb-lich, in der Sonne bisweilen ein röthlicher Schimmer oder wirkliche Röthe, um die Stiel-wölbung starke graue Punkte und Flecken, und charakteristisch strahlenförmiger Rost; Fleisch weißgelblich, fein, nicht sehr fest, saftreich, süß-weinsäuerlich, erhaben gewürzhaft, haltbar bis tief in den Sommer, für Tafel, Küche und Weinbereitung, 1. Rangs. (Merlet; Christ, Mayer, Diel V, 95, Oberdieck, Dittrich I, 299, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hin-kert, Metzger, Lucas, Cornely rc.)

Reinette verte à côtes.

(Gerippte grüne Renette.) Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Reinette verte d'Angleterre.

(Grüne Englische oder Englische grüne Renette.) Frucht klein, bis in den Mai haltbar, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Reinette verte longue panachée.

(Reinette verte longue, Reinette des Carmes, Reinette truite; Lange rothgestreifte grüne Renette, Grüne Bandrenette, Getüpfelte Renette, Karmeliter-Renette, Perlrenette, Forellen-Renette, Gestreifte Renette, Limonen-Renette, Holländer-Renette, Ludwigsburger-Renette.) Baum groß, in der Blüthe nicht empfindlich, in cultivirtem, guten Boden reich-tragend. Frucht mittelgroß, etwas länglich-breit, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale hellgrün, in der Reife grünlich gelb, in der Sonne mit etwas schmutzigem Roth geflammt und gestreift, getuscht, oft auch auf der Schat-tenseite Streifen von unten herauf, überall grauliche Punkte, auf der Schattenseite oft grün geringelt, oft ziemlich große Rostanflüge; Fleisch gelblichweiß, sehr markig, saftreich, kraftvoll weinsüß, haltbar bis in den Sommer, für Ta-fel und Küche, 1. Rangs. (Zink, Sickler, Diel I, 145, Oberdieck, Dittrich I, 356, von Aehrenthal, Hinkert, Lucas rc.) Der Streit über die Synonymik bei diesem Apfel verdient wohl eine ernste Schlichtung, da viele Autoren und Gärtner die Carmeliter- wie die Forellen-Renette noch immer für eigene Varietäten aus-geben.

Renette von Schwöbber.

Apfel mittelgroß, viel breiter als hoch, meistens platt, zuweilen hochaussehend, etwas calville-artig, um die Kelchhöhle einige Falten, über den Bauch flache, die Rundung verschiebende Erhabenheiten, Stielhöhle berostet; Schale ge-schmeidig, wachsartig-gelb, in der Reife hell-gelb, an der Sonnenseite eine kleine Stelle lack-roth verwaschen, oft mit Spuren von Streifen, Punkte zahlreich, fein, an der Sonnenseite oft als rothe Fleckchen. Fleisch mattgelb, mürbe, nicht übersaftreich, weinartig zuckerig, sehr gut für die Tafel, 1. Rangs für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 212.)

Renette von Windsor.

Baum sehr stark, reichtragend; dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht groß, hoch, un-gleich, mit einigen Erhabenheiten; Schale grün-gelb, selten an der Sonnenseite etwas Röthe, hier rothe Punkte, oft graue Flecken, Warzen, Streifen; Fleisch weißlich, erhaben weinsäuer-lich, haltbar bis in den Sommer. (Liegel, Syst. Anl. S. 58.)

Renet van Sorgvliet.

(Reinette de Sorgvliet; Renette von Sorg-vliet.) Baum groß, früh- und reichtragend. Frucht groß, platt, bisweilen etwas hoch, oft fast kugelförmig, flach, gewöhnlich fünffach ge-rippt; Schale fein, abgerieben wie Glas glän-zend, gelblich-hellgrün, in der Reife blaßgelb mit grünem Schimmer, in der Sonne ein leich-ter Anflug von Braun oder Roth, oft statt des-sen kermesinrothe Flecken oder braune, rothge-ringelte Punkte, in voller Reife linsengroße, eingesenkte Faulflecken der Schale; durchaus feine, schöne Punkte; Fleisch weißgelb, fein, körnig, abknackend, fest, später weich, sehr saftreich, angenehm fast wie vom Weißen Cal-ville, erst vor Ende Octobers gepflückt bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Knoop; Christ, Diel II, 75, Oberdieck, Ditt-rich I, 298, Grätzer Baumschule, v. Aehren-thal, Hinkert, Lucas, Cornely rc.)

Reutlinger Bronnapfel.

In seinen „Kernobstsorten Württ., S. 135" sagt Lucas darüber: „Ein kleiner schöner Apfel,

plattrund, etwas gerippt, von weinigem Geschmack und vom Baum völlig ungenießbar, als Mostapfel sehr geschätzt. Der Baum wird sehr groß, trägt oft und reichlich, mitunter ein Baum 50 Simri in einem Jahr."

Rheinischer gestreifter Winter-Rambur.

(Großer Rheinischer gestreifter Rambur.) Baum sehr starkwüchsig, sehr groß, unregelmäßig flachgewölbte Krone, spät fruchtbar. Frucht mittelgroß und groß, plattrund, zuweilen fast kugelförmig, flache, die Rundung oft verschiebende Erhabenheiten; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, durchaus dunkel kermesinroth gestreift, an der Sonnenseite dazu roth verwaschen, Punkte hellröthlich, an der Schattenseite bräunlich; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, weinartig-zuckerig, haltbar durch den ganzen Winter, roh ziemlich gut, für die Küche vortrefflich. (Diel XII, 78, Oberdieck, Dittrich I, 188, Grätzer Baumschule, Hinkert, v. Aehrenthal, Oberdieck, Anleitung S. 170.)

Rhode Island Greening.

(Grünling von Rhode-Island.) Eine Amerikanische Renette. Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht als Renette groß, viel breiter als hoch, rundlich, nach oben etwas verjüngt, um die Kelchhöhle feine Rippen, über den Bauch breite Erhabenheiten, Stielhöhle schön grün, Schale hellgrün, in der Reife grünlich-gelb, Sonnenseite oft bräunlich-roth angehaucht, hier in der Grundfarbe und um den Kelch weißlich umringelte Punkte, auf der Kelchwölbung feiner Rostanflug; Fleisch gelblich, mit gelber Ader um das Kernhaus, fest, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, schwach gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, vortrefflich für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 37; Dittrich III, No. 66, Cat. v. Bollwiller rc.)

Rhoner.

In seiner Anleitung rc. S. 218 sagt Oberdieck darüber nur: „Verglichen Purpurrother Winter-Cousinot und Englische Büschelrenette, denen er, wenn nicht damit identisch, doch sehr ähnlich ist. An einem von den dreien hat man genug. Sehr gut für den Haushalt."

Rigby's Pippin.

(Pepping von Rigby.) Apfel blaßgelb, roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 709.)

Riesen-Rambur.

In seinen Kernobstsorten Würtembergs S. 59, sagt Lucas darüber nur: „Ein ungemein großer, früher Winterapfel, der über ein Pfund schwer wird und für die Wirthschaft schätzbar ist." In seiner Zeichensprache aber fügt er hinzu: gut für die Tafel, vortrefflich für die Wirthschaft.

Robinson's Pippin.

Eine ziemlich alte, aus der Turnham green Nursery stammende Varietät. Frucht von der Größe des Golden Pippin, oval, an beiden Enden flach; Kelch offen, nicht tief; Stiel kurz, dünn; Schale dunkelgrün und bräunlich-roth, in der Reife mehr gelb; Fleisch sehr saftreich, im Geschmack dem Golden Pippin ähnlich, haltbar bis in den Mai. Der schlankwüchsige Baum bringt die Aepfel büschelweise. (Hooker's Pom. Lond.; Lindley; Rogers; M'Intosh, p. 401.)

Rößlers Böhmischer Rothstiel.

(Zinks Hartungsapfel?) Baum starkwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, kugelförmig, oft hochgerundet, um die Kelchhöhle oft Falten, oft Rippen, die seicht über den Baum fortlaufen, Stiel dunkelroth, Stielhöhle meistens etwas rostfarbig; Schale glatt, etwas zäh-fettig, abgerieben glänzend, weißlich, in der Reife citronengelb, in der Sonne rundum blutroth stark verwaschen, daß nur an der Schattenseite das Gelb durchschimmert, Punkte fein, bräunlich, oft schwärzliche Rostflecken; Fleisch weiß, fein, fest, im Kauen etwas rauh, saftreich, weinartig süß, himbeerartig gewürzhaft, reich duftend, haltbar bis ins Frühjahr, gut zum Roheſſen, vortrefflich für die Küche. (Diel XII, 211, v. Aehrenthal rc.)

Roestels gelber Weinling.

Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, oft plattrund, um die tiefe Kelchhöhle feine Rippen; Schale fein, grünlich strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite Punkte, oft große netzförmige Rostfiguren; Fleisch weiß, sehr fein, sehr saftreich, weinartig, alantartig gewürzhaft, durch den Winter haltbar, sehr gut für Rohgenuß und Haushalt. (Diel XXI, 169, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Romanile.

(Romanite, Rambo, American seek no further; Amerikanischer Romanile.) Frucht ziemlich groß, flachrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine und flache Rippchen, Stiel-

höhle oft rostfarbig; Schale grünlichgelb, in der Reife citronengelb, zuweilen an der Sonnenseite Spuren von röthlichen Streifen, Punkte zahlreich und stark; Fleisch gelblich, fein, markig, saftreich, weinig = zuckerig, gewürzhaft, durch den ganzen Winter haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. p. 33; Diel Syst. Verz. No. 570, Dittrich I, 262.) Daß der Hort. Soc. Cat. diesen Apfel hinsichtlich seines Werthes minder schätzt, darf uns nicht beirren, da dort ganz andere Verhältnisse in solchen Beziehungen zur Geltung kommen. In Deutschland diesen Baum zur Anpflanzung, besonders dem Landwirthe zu empfehlen, hat die Erfahrung gerechtfertigt.

Roode Kroons-Appel.

(Roode Kroon, Roode Aagt, Kroon-Tulp, Tulp-Kroon; Rother Winter=Kronapfel, Rother Kronapfel, Winterstreifling.) Baum nicht stark, fast jährlich reichtragend, vorzüglich gut als Zwerg auf Wildling, weil Hochstämme kleinere Früchte liefern. Frucht mittelgroß, bald von der Mitte nach oben zugespitzt, bald breitgedrückt, meistens mit verschobener Rundung, breit und stark gerippt; Schale sehr zart, weißgrünlich, in der Reife strohgelb, an der Sonnenseite dunkel = kermesinroth stark punktirt und getuscht, noch dunkler gestreift; im Rothen gelbliche Punkte, bisweilen Rostflecken, um den Kelch grünliche Flecken; die rothen Streifen werden an der Schattenseite immer bleicher; Fleisch gelb, fein, weich, markig, sehr saftreich, zuckerig, gewürzhaft; haltbar bis in den Februar, 1. Rangs. (Knoop; Christ, Diel I, 89, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Metzger 2c.)

Roode Paasch Appel, de.

(Gestreifter rother Oster=Calville.) Baum starkwüchsig, nicht sehr reichtragend, Krone flachgewölbt, will guten Boden. Frucht groß, fast walzenförmig, stumpf zugespitzt, um den Kelch Falten und Rippen, regelmäßig gerippt; Schale zart, gelbgrün, in der Reife hellgelb, sonnige Früchte durchaus mit hellem Blutroth überzogen, Punkte nur auf der Sonnenseite. Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, süß = weinartig, himbeerartig gewürzhaft, durch das ganze Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Knoop; Diel XXI, 14, Dittrich I, 46, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck 2c.)

Roode Parmain-Renet, de.

(Wycker Pepping? Ronde Bellefleur? Rothe Parmän=Renette.) Baum starkwüchsig, früh= und sehr reichtragend, für guten Boden. Frucht mittelgroß, kugelförmig = breitgedrückt, in der flachen Kelchhöhle einige feine Falten; Schale blaß hellgrün, in der Reife gelblich = grün oder hellgelb, an der Sonnenseite und oft um den Kelch blutroth verwaschen und noch dunkler gestreift, ringsum viele hellgraue Punkte, oft schwärzlich sternförmige Flecken, oft auch aufgesprungene Rostflecken, Stielhöhle rostfarbig, oft über die ganze Schattenseite Rost verbreitend; Fleisch weißgelb, sehr fein, fest, saftreich, zuckerartig süß, bis in den März haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel III, 175, Hinkert 2c.)

Roode Tulp-Kroon.

(Purpurrother Winter=Agatapfel, Purpurrother Kronenapfel.) Baum raschwüchsig, groß, kugelkronig, reichtragend. Frucht etwas klein, kugelförmig, um den Kelch viele feine Falten, über die Frucht hin und wieder unregelmäßige Erhabenheiten; Schale zart, glänzend, beduftet, grünlichgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne ganz purpurroth verwaschen, oft schwärzlich schillernd, im Schatten nur abgesetzte, oft breite Bandstreifen auf der Grundfarbe, überall gelbliche Punkte; Fleisch gelblich, fein, markig, saftreich, weinartig = süß, alantartig gewürzhaft, bis zum Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Knoop; Diel X, 39, Oberdieck, Hinkert, v. Aehrenthal, Lucas 2c.) Ob Knoop, ob Diel in Betreff dieses Apfels recht habe, ist auch noch nicht entschieden.

Rosa.

(Rosenapfel.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Rothbackiger Winterpepping.

Frucht etwas klein, in Größe und Form dem Edlen Winterborsdorfer ähnlich, oft über den Bauch Erhabenheiten, Stielhöhle berostet; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite glänzend blutroth verwaschen, Punkte im Rothen häufig, stark, sternförmig; Fleisch fein, fest, saftreich, erhaben zuckerig, gewürzhaft, lange haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel Syst. Verz. No. 575, Dittrich I, 349, Oberdieck, v. Aehrenthal 2c.)

Rother Eckapfel.

Baum starkstammig, Aeste fast wagerecht, Krone halbkugelförmig, gut tragbar, dem Landwirthe empfehlenswerth. Frucht groß und sehr groß, bald walzenförmig, bald stumpf kegelförmig,

um die Kelchhöhle und über den Bauch die Rundung entstellende Rippen, um die Stielhöhle verengende Fleischbeulen; Schale fettig, grünlich-gelb, an der Sonnenseite feuerroth und glänzend verwaschen, oder so gestreift und dazwischen getuscht, oft nur schwach mit Roth angeflogen, alle fein mit Duft überhaucht; Fleisch grünlich-gelb, feinkörnig, sehr fest und dicht, süß-säuerlich, haltbar bis Pfingsten, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Sickler XIX, 228, Dittrich I, 189.)

Rother Stettiner.

(Kantjes Appel? Kaasjes Appel? Zieppel-Appel? Stetting rouge, the; Rother Bietigheimer, Tragamoner, Rothapfel, Rubiner, Rother Zwiebelapfel, Rothvogel, Rother Herrenapfel, Rother Rostocker, Annaberger, Malerapfel, Berliner Glasapfel, Rothbreitling, Rother Backapfel, Rother Bödigheimer, Strohmer, Rothbödemer, Rother Asbacher, Rothbolg, Botzenapfel, Sauerapfel, Sauerbreitling, Rother Kirschapfel, Rother Glasapfel, Rother Winterapfel, Rother Bamberger, Zwiebelapfel, Adamsapfel, Kaiserkrone, Kohlapfel, Schwerapfel, Rother Markapfel, Winter-Wollenschläger, Rother Wiener, Rother Billigheimer, Rother Weinapfel, Seidenapfel, Rosenwasserapfel, Blutrenette, Gartenapfel, Braunapfel, Butterapfel, Kackapfel, Rother Hartapfel, Winterfleiner, Später Bleichheimer, Kreutländer, Rothe Renette, Rother Rubinapfel, Küchleapfel, Rother Calville, Rothbacher, Später Calviller, Eiserapfel, Rostocher Apfel, Berliner &c.) Baum sehr groß, mit den untersten Aesten den Boden erreichend, in gutem tiefgehenden Boden abwechselnd sehr reich tragend, überall zu empfehlen. Frucht groß, plattrund, oft auf einer Seite niedriger, um die Kelchhöhle Rippen, die die Rundung oft entstellend, breit über die Frucht laufen; Schale blaßgrün, in der Reife fast gelblich, an der Sonnenseite schön roth verwaschen, an der Schattenseite blässer, oft mit Bandstreifen, während Schattenfrüchte hier hellgrün bleiben, im Rothen weißgraue, im Grünen grüneingefaßte Punkte, oft bräunliche Rostflecken; Fleisch grünlich-weiß, fein, fast markig, fest, saftig, süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den Sommer, sehr beliebt zum Rohgenuß, vortrefflich für Wirthschaft und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 721; Knoop; Zink, Henne, Hirschfeld, Meyer, Christ, Sickler, Diel I, 243, Oberdieck, Dittrich I, 483, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Liegel, Cornely &c.)

Rother Tiefbutzer.

(Eisen-Renette, Dreijährlingsapfel, Mittelstädter, Kirchapfel.) Baum sehr groß, alt, mit hängenden Zweigen, sehr spät blühend, reichtragend, auch für höhere und rauhere Gegenden sehr empfehlenswerth. Apfel mittelgroß, rundlich, hochaussehend, um die Kelchhöhle feine Falten. Apfel frisch vom Baume unansehnlich und ungenießbar, in der Reife blaßgelb, an der Sonnenseite lebhaft roth gestreift, einzeln um den Kelch Rostflecken und Warzen; Fleisch weiß, etwas fest, sehr saftreich, süßweinig, schwach gewürzhaft, lange haltbar, roh nicht übel, vortrefflich für Haushalt und Weinbereitung. (Lucas Kernobstſ. Würt. S. 91.)

Rother Walzenförmiger Schlotterapfel.

(Rother Schlotterapfel, Kettenapfel, Schlotterapfel, Weckenapfel, Hängeling.) Ein mittelgroßer, dunkelrother, sehr haltbarer Wirthschaftsapfel, der eigentlich nur zum Mosten sich besonders eignet und besseren Sorten Platz machen könnte. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 53.)

Rother Zollker.

Baum groß, jährlich reichtragend, auch in rauheren Gegenden, gut an Straßen, für große ökonomische Anlagen &c. Apfel groß, roth?, etwas hartfleischig, lange haltbar, roh genießbar, vortrefflich für Haushalt, Küche und Weinbereitung, namentlich auch zur Vermischung mit dem Moste von süßen Birnen. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 33.)

Rothes Seidenhemdchen.

(Chemise de soie rouge.) Baum starkwüchsig, reichtragend, besonders hübsch zu Spalier auf Johannisstamm. Frucht mittelgroß, plattrund, um die flache Kelchhöhle wenig Faltenartiges; Schale sehr fein, glänzend, blaßgelb, beinahe ganz bedeckt mit dunkelm Kermesinroth, viele weiße Punkte; Fleisch schneeweiß, zart, mürbe, hinlänglich saftig, weinsäuerlich, haltbar bis in den Februar, trefflich für Tafel und Haushalt. (Christ H.W.B. 105, Sickler XVIII, 166, Dittrich I, 169.)

Rothe Walze.

Ein blos für die Wirthschaft geeigneter, sehr

dauerhafter Winter=Apfel von geringem Werthe. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 35.) Der Apfel le Rouleau dürfte dabei noch zu befragen sein.

Rothgraue Kelch=Renette.

In seiner Anleitung ꝛc. S. 203 sagt Oberdieck darüber: „Reis von Burchardt. Kenntliche, auch gute Frucht, doch neigt sie hier etwas zum Welken und ist der Geschmack nicht edel genug. Die ihr ziemlich gleichende, von mir verbreitete Muskirte gelbe Renette ist besser. Obige reift später, gut für die Tafel, trefflich für den Haushalt."

Rottweiler Höckerapfel.

(Höckerapfel.) Ein mittelgroßer, sehr haltbarer Winterapfel, stark gerippt, nur für wirthschaftliche Zwecke von Werth. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 32.)

Rougham Seedling.

(Sämling von Rougham.) Apfel grün und roth, plattrund, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 38.)

Round Catshead.

(Catshead of Jersey; Tête du Chat de Jersey; Runder Katzenkopf, Jersey=Katzenkopf.) Apfel gelb, rundlich, groß, haltbar bis zum April, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 131.)

Royal Wildling.

(Königlicher Wildling.) Die Grafschaft Devon hat 2 Weinäpfel dieses Namens. Der Baum von diesem trägt nicht reich. Apfel gelb, kegelförmig, klein, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 728.)

Sächsische Gold=Renette.

Frucht klein oder mittelgroß, wenig breiter als hoch, oft aus der Stielhöhle bis über den Bauch sich ausbreitender Rost; Schale in der Reife gelb, an der Sonnenseite glänzend dunkelroth verwaschen, oft mit netzartigem Rost überzogen, Punkte sehr fein; Fleisch weiß, ungemein fein, saftreich, zimmtartig=zuckerig, haltbar bis in den Sommer, sehr schätzbar für Tafel und Haushalt. (Diel, Syst. Verz. No. 603, Dittrich I, 439, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Sara oder Saru oder Sary Sinap.

(Gelber Apfel von Sinope.) Baum schwachwüchsig, mittelgroß, tragbar, für Gärten zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle viele Falten und Rippchen, sehr wenig davon zuweilen über den Bauch sichtbar, Stielhöhle rostfarbig; Schale glatt, gelblich=grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe und Punkte oft roth eingefaßt; Fleisch weiß, fein, weich, saftreich, weinartig=zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für Tafel und Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 769; Diel II, B. 92, Dittrich I, 277, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas ꝛc.)

Saure grüne Schafsnase.

(Saurüssel.) Nur zur Weinbereitung guter und beachtenswerther Apfel. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 29.)

Scarlet Nonpareil.

(New Scarlet Nonpareil, New Nonpareil, Large Nonpareil; Scharlachrother Nonpareil, Scharlachrother Sondergleichen, Neuer großer englischer Nonpareil.) Der Beste von allen Nonpareils, seit 1773 in England bekannt, ohne daß man bestimmt weiß, wie er entstanden ist. Frucht etwas kleiner als an dem Old Nonpareil, rundlich; Kelch seicht; Stiel verschieden in der Länge; Farbe grünlich=gelb, an der Sonnenseite schön scharlachfarbig mit helleren Flecken; Fleisch gelblich, von vortrefflichem Geschmack, bis zum März haltbar. (Pom. Mag.; Flora and Pomona; Encycl. of Gard.; Hort. Soc. Cat. No. 482; Lindley's Guide; Rogers Fruit-Cultivator; M'Intosh, p. 403; Dittrich III, 75; Hinkert, Diel, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Schafer.

(Schäfer?) Apfel dem Scarlet Nonpareil ähnlich, grün und roth, rundlich, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 771.)

Schaumburger kleiner Purpurstreifling.

Baum raschwüchsig, groß, Krone halbkugelförmig, reichtragend, sehr für Anpflanzung bei Landwirthen zu empfehlen. Frucht klein, platt, nach oben abnehmend, um die Kelchhöhle Fleischperlen oder Falten; Schale glatt, dünn, hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, in der Sonne durchaus kurzabgesetzt reich dunkelkermesinroth gestreift, dazwischen an der Sonnenseite etwas heller roth verwaschen, im Rothen gelblichbraune Punkte; Fleisch weiß, stellenweise roth, saftreich, süß=weinsäuerlich, gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, angenehm zum Essen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel IX, 164, Oberdieck, Hinkert ꝛc.)

Schmerlenapfel.

Baum groß, sehr reichtragend, in der Blüthe nicht empfindlich, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, kugelförmig, nach oben stumpf spitzig, um die Kelchhöhle und über den Bauch rippen=

artige Andeutungen; Schale fein, abgerieben glänzend, strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite um den Stiel leichter Rötheanflug, Punkte fein, weißlich, sehr oft in der Kelchhöhle, zuweilen in der Stielhöhle Rostanflug; Fleisch weißgelblich, fein, fest, sehr saftreich, fein weinsäuerlich, schwach duftend, haltbar bis in den Sommer, roh angenehm, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel V, 244.)

Schmidberger's Rothe Winter-Renette, Liegel.

Baum früh- und reichtragend, auch auf Johannisstamm gut, dem Landwirthe zu empfehlen. Apfel mittelgroß, fast kegelförmig, wenig mehr breit als hoch, nach oben mehr abnehmend, stark abgestumpft, an einer Seite höher, Kelchhöhle mit einigen Falten umgeben, über den Bauch breite, flache Erhabenheiten, Stielhöhle fein rostfarbig. Schale fein, grünlich-weißgelb, in der Reife hochgelb, oft rundum kurz abgesetzt kermesinroth gestreift, an der Sonnenseite dazwischen getuscht oder punktirt, Punkte kaum bemerkbar; Fleisch gelblich, fein, mürbe, weinartig-zuckerig, schwach alantartig gewürzhaft, lange haltbar, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Schmidberger Beiträge, IV, S. 148, Oberdieck Anleit. S. 204.)

Schmutzkoch.

Baum sehr starkwüchsig, groß, reichtragend, empfehlenswerth an Straßen, auf Felder 2c. Frucht mittelgroß, platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch 6—8 Rippchen; Schale geschmeidig, in der Reife citronen- oder goldgelb, an der Sonnenseite und um den Kelch mit Blutroth leicht verwaschen, oft auch nur um die Stielwölbung, charakteristische dunkelrothe Punkte, oft mit grauem Mittelpunkte im Rothen, im Gelben gelbliche Flecken, sehr oft Rostflecken; Fleisch weiß, fein, saftvoll, süß, den ganzen Winter hindurch haltbar, sehr gut für die Wirthschaft. (Diel IV, 207, v. Aehrenthal.)

Schnaller.

In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 129" sagt Lucas darüber: „Großer, schön gerippter Apfel, als Mostapfel geschätzt. Der grün bleibende, öfters halboffene Kelch in ziemlich enger, tiefer Einsenkung. Der Baum starkwüchsig und fruchtbar."

Schnee-Calville.

„Schätzbare, noch nicht beschriebene, dem Calville blanche sehr ähnliche Frucht, aber von ihm leicht zu unterscheiden in der Vegetation des Baumes, so wie in der etwas gelbern Farbe der Frucht, die meistens etwas bräunliches Roth annimmt, und stärker gezuckert, nur fein weinig, gewürzreich, flüchtig alantartig schmeckt 2c. An Krebs scheint der Baum wenig zu leiden." (Oberdieck Anleit. S. 111.) Für Tafel und Haushalt 1. Rangs.

Schneiderapfel.

Baum ungemein dauerhaft und alle zwei Jahre sehr tragbar, sehr stark, breitkronig. Apfel mittelgroß, zugespitzt; Schale gelbgrün, an der Sonnenseite und um die Stielwölbung gestreift; Fleisch weiß, säuerlich; sehr gut zur Weinbereitung. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 127.)

Schönebeck's rother Winter-Calville.

Frucht mittelgroß, bald gleich hoch und breit, bald etwas höher, um Kelchhöhle und Bauch calvilleartige Rippen; Schale gelb, an der Sonnenseite glänzend blutroth verwaschen, an der Schattenseite gestreift, Punkte einzeln; Fleisch fein, ziemlich fest, saftreich, weinig-süß, gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Diel, Syst. Verz. 6, Dittrich I, 40, Oberdieck, v. Aehrenthal.) Oberdieck, in seiner Anleitung 2c. S. 112 stellt in Frage, ob nicht dieser Apfel etwa identisch sei mit den Aepfeln: Rother Apollo, Winterpostoph, Gestreifter Rother Oster-Calville? Solche Fragen und Zweifel eines pomologischen Matadors sind wohlgeeignet zu Anregung eines gründlichern Vergleichens und Forschens.

Schorndorfer Weinapfel.

(Wiesenhansele.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 133" sagt Lucas darüber: „Ein kleiner, einfarbiger Apfel, von recht angenehmem weißen, weinsauren, sehr saftreichen Fleisch, zum Rohgenuß sehr gut und zur Mostbereitung unübertrefflich. Der Baum zeichnet sich durch schönen Wuchs und gute Kronenbildung aus und ist fast jährlich reich mit Früchten behangen. Sehr zu empfehlen zu weiterer Anpflanzung."

Schreinerapfel.

(Schneiderapfel.) Baum mittelgroß, breitkronig, mit Hängeästen, abwechselnd sehr reichtragend, für Straßen und größere ökonomische Anlagen. Apfel kegelförmig, oft walzenförmig, grünlich-gelb, an der Sonnenseite gestreift; Fleisch weiß, weinsäuerlich, für Haushalt und Mostbereitung. (Lucas, Kernobstſ. Würtemb. S. 38.)

Schulzen's bunter Eierstreifling.

Baum sehr raschwüchsig, Krone kugelförmig, äußerst reichtragend. Frucht mittelgroß, bald fast eiförmig, bald mehr kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stielhöhle zuweilen etwas berostet; Schale dünn, hell-strohgelb, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne rundum gleichmäßig schmal kermesinroth gestreift, dazwischen sparsam punktirt, oft feine, gelbbräunliche Rostanflüge; Fleisch weiß, um die Kelchhöhle röthlich, fest, fein, sehr saftreich, stark weinartig, schwach duftend, haltbar durch den ganzen Winter, roh genießbar, sehr gut für den Haushalt. (Diel XI, 162, v. Aehrenthal ꝛc.)

Schwarzrother platter Winter-Calville.

Frucht mittelgroß, platt, fast käsförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch gerippt; Schale etwas zäh-fettig, dunkelblutroth, an der Sonnenseite schwärzlich schillernd, Punkte fein; Fleisch hellröthlich-weiß, fest, saftreich, weinartig-süß, alantartig gewürzhaft, lange haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel, Syst. Verz. Nr. 495, Dittrich 1, 43, v. Aehrenthal.)

Scott's Apple.

(Scott's gelbe Winter-Renette.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, kugelförmig, reichtragend. Frucht mittelgroß, ähnlich der Renette von Breda, plattrund, oft fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine rippenartige Erhabenheiten, Stielhöhle oft rostfarbig; Schale glatt, oft rostartig rauh, hell strohgelb, in der Reife citronengelb, oft auf der Sonnenseite Kermesinfleckchen, viele hellbraune Punkte; Fleisch weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, haltbar durch den Winter, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI, B. 80, Dittrich I, 291, Oberdieck ꝛc.) In seiner „Anleitung“ S. 205 verwirft Oberdieck diese Frucht wegen ihrer Neigung zum Faulen und hält sie für gut zur Weinbereitung.

Sedgefield.

Apfel gestreift, rund, mittelgroß, haltbar bis zum März, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 40.)

Shustocke Pippin.

(Pepping von Schustocke.) Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 41.)

Siberian Sugar.

(Siberischer Zuckerapfel.) Apfel gelb, rundlich, mittelgroß; Fleisch orangefarbig, erhaben zuckerig, für Weinbereitung, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 778.)

Siegende Renette.

Oberdieck sagt in seiner „Anleitung S. 248“ über diese Sorte: „Eine schätzbare Goldrenette, die ich von Herrn Amtmann Schilgen, einem forschenden Pomologen, unter obigem Namen aus Iburg erhielt. Zur Rechtfertigung des Namens weiß ich nichts zu sagen; da aber Diels Triumph-Renette als eigene Sorte eingeht, möchte obige deren Stelle einnehmen. — Der Baum ist gesund und recht tragbar, die Frucht fault gar nicht leicht und verträgt frühes Pflücken, hat ziemlich gleichen Werth als die Englische Goldparmäne. Frucht hochaussehend, 3 Zoll breit, 2¾ Zoll hoch, fast konisch, stark abgestumpft. Bauch merklich mehr nach dem Stiele hin, um den etwas plattrund gewölbt. Nach dem Kelche stärker abnehmend. Kelch halbgeschlossen, in ziemlich tiefer und weiter, fast ebener Senkung. Flache Erhabenheiten laufen oft bis zur Stielhöhle, entstellen aber meist die schöne Frucht nicht. Stiel holzig, dünn, steht oft der Stielwölbung nicht gleich, und sitzt in weiter, tiefer, etwas rostiger Höhle. Schale fein, im Liegen nur etwas geschmeidig, gelblichgrün, im Liegen schön gelb. Die Sonnenseite ist mit häufigen, oft etwas matten, kurz abgesetzten oder längern Kermesinstreifen gezeichnet, und dazwischen noch fein punktirt, welche Zeichnung sich schärfer über die Schattenseite zieht. Punkte zahlreich; Geruch merklich. Fleisch gelblich, fein, mürbe, mittelmäßig saftreich, von weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne kurz, ziemlich dick. Die Kelchröhre geht etwas herab. Für die Tafel fast 1. Rangs, für den Haushalt 1. Rangs.“

Silberfelder.

Baum früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, mehr breit als hoch, oft um die flache Kelchhöhle kleine Rippchen; Stielhöhle oft stark rostfarbig; Schale in der Reife gelb, an der Sonnenseite karminroth verwaschen, nach den Seiten hin streifenartig, an Schattenfrüchten nur streifig, Punkte im Gelben zahlreich, fein; Fleisch sehr fein, fest, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, duftend, lange haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (Diel, Syst. Verz. No. 585, Dittrich I, 372, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.)

Silet.

Baum raschwüchsig, groß. Apfel mittelgroß, sehr lange haltbar, gut für Tafel und Haushalt. (v. Aehrenthal: Anleitung, unter den in Deutschland bekanntesten Kernobstsorten, ohne Beihülfe wissenschaftlicher Systeme, eine den verschiedenen Zwecken entsprechende Wahl selbst treffen zu können rc. S. 88.)

Silonka.

In seiner „Anleitung rc. S. 119" sagt Freiherr v. Aehrenthal darüber: „Der Baum wächst ziemlich lebhaft; zeitigt im December, ist lange haltbar."

Sire de Fauquemont, *de Guasco.*

Frucht groß, sehr wandelbar in ihrer länglichen Form, Geschmack vom Goldpepping, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Slade's Pippin.

(Pepping von Slade.) Der Baum leidet oft am Krebs. Apfel blaß-bräunlich, roth, fast eiförmig, klein, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 41.)

South Carolina Pippin.

(Pepping von Süd-Carolina.) Apfel gelb, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 41.)

Spaanse Gulderling, de.

(Gestreifter spanischer oder Spanischer gestreifter Gulderling.) Baum raschwüchsig, groß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, fast plattrund zugespitzt, zuweilen mehr hoch oder mehr kugelförmig, mit sanften Erhabenheiten ringsum; Schale geschmeidig, weißgelb, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne ganz mit Roth übertuscht und kermesinfarbig gestreift, Punkte erscheinen häufig als große sternähnliche Fleckchen; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, weinsäuerlich-süß, rosenartig gewürzhaft, bis zum Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt 1. Rangs. (Diel XXI, 46, Oberdieck, Dittrich I, 92, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert rc.)

Spanischer Pepping.

Baum von raschem, schönem Wuchs, früh und reich tragbar. Frucht klein und fast mittelgroß, viel mehr breit als hoch, Bauch meistens in der Mitte, nach oben mehr abnehmend, um die Kelchhöhle einige Falten und Fleischbeulen, sehr flache Erhabenheiten über den Bauch, Stielhöhle oft berostet; Schale glatt, glänzend, geschmeidig, wachsartig grüngelb, in der Reife gelb, mit einem Anfluge blasser oft streifiger Röthe, oft auch nur die feinen, weißlichen Punkte roth umkreisend, schwärzliche Flecken, Rost und Rostwarzen. Fleisch weiß, fein, zart, hinreichend saftreich, weinartig-zuckerig, trefflich für Tafel und Haushalt. (Oberdieck Anleit. S. 162.)

Spencer's Pippin.

(Spencer's Pepping.) Baum sehr eleganten Wuchses, reichtragend. Frucht klein, ziemlich kugelförmig, zuweilen plattrund, zuweilen etwas hoch, fast kantartige Erhabenheiten; Schale sehr glatt, abgerieben sehr glänzend, hellgrün, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne ein leichter Anflug von Erdroth oder Goldfarbe; Punkte äußerst fein, bräunlich, sehr oft um die Kelchwölbung grauer, etwas rauher Rostanflug, Rostfiguren; Fleisch weiß-grünlich, fein, fest, sehr saftreich, weinsäuerlich, gewürzhaft, dem edlen Winterborsdorfer ähnlich, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Hanbury, Catal. v. Loddiges; Diel XI, 88, Oberdieck, Dittrich I, 289, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Stanislaus.

Baum raschwüchsig, groß, flachkronig, früh- und reichtragend. Frucht groß, zur Kugelform geneigt, gewöhnlich auf einer Seite niedriger, undeutlich gerippt oder von sehr flachen Erhabenheiten überlaufen; Schale glatt, hellgelblichgrün, in der Reife citronengelb, wobei die Stielhöhle stets grün bleibt, an der Sonnenseite freihängender Früchte breite, kurze, hellkermesinfarbige Streifen und leichte Punkte, sonst schwarze Punkte; Fleisch weiß, fein, sehr saftreich, lieblich weinsäuerlich, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Wirthschaft sehr gut. (Diel II, S. 17, Grätzer Baumschule, Hinkert, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Starost.

Baum sehr raschwüchsig, groß, Krone halbrund, sehr reichtragend; Frucht groß, zur Kugelform geneigt, oft verschoben durch die stark erhabenen Rippen; Schale hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite mit Blutroth rein verwaschen, Punkte im Roth groß rothbraun, im Gelb braune Sternchen, oft dabei schwarzbraune Warzen; Fleisch grünlich-weiß, fein, fest, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, bis zum Sommer haltbar, 2. Rangs. Zur Anpflanzung auf dem Lande sehr zu empfehlen. (Diel II, 12, Hinkert, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Steinapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, Krone kugelförmig, reichtragend, für Felder, Straßen, Rai-

ne ꝛc., auch in hohen und rauhen Gegenden sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, platt, käsförmig, um Kelchhöhle und Bauch flache Erhabenheiten; Schale fein, glatt, abgerieben glänzend, grün marmorirt strohgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne kleinbackig matt gelblich-roth, Punkte stark, bräunlich, oft roth umringelt, schwarzbräunliche Rostflecken, um die Stielhöhle rauher Rost; Fleisch weißgelb, fein, fest, saftig, weinartig, bis in den Sommer haltbar, für Haushalt und Markt sehr schätzbar. (Diel VI, 238, Hinkert ꝛc.)

Stettener Streifling.

(Stettener Fleiner.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 125" sagt Lucas darüber: „Recht schöner, mittelgroßer Apfel, von rein weinsäuerlichem Geschmack. Der Baum von kräftigem Wuchs, kommt in rauhen Lagen gut fort und soll an Ergiebigkeit die Gold-Parmäne noch übertreffen. Dieser Apfel, der einen ganz ausgezeichneten Most geben soll, wird von mehreren Seiten zu häufiger Anpflanzung empfohlen; ist auch roh nicht unangenehm."

Straat.

Baum zum Krebs geneigt. Apfel im Allgemeinen dem Newtown Pippin ähnlich, vortrefflich, grün und gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 42.)

Strawberry-Apple.

(Winter-Strawberry; Englischer Erdbeerapfel, Winter-Erdbeerapfel, Winter-Besingsapfel.) Frucht mittelgroß und groß, breiter als hoch, um die Kelchhöhle sanfte Rippen; Schale zähfettig, gelb, fast ringsum roth gestreift, an der Sonnenseite dazwischen roth getuscht, in der Stielhöhle rostfarbig; Fleisch fein, fest, saftreich, ähnlich dem Geschmack der Ananaserdbeere, sehr lange haltbar, trefflich für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat.; Diel, Syst. Verz. Nr. 529, Dittrich I, 167, v. Aehrenthal ꝛc.) Der Hort. Soc. Cat. verzeichnet p. 42 einen Early-, einen Summer- und einen Winter-Strawberry, aber ohne alle näheren Angaben.

Streifling von Ternate.

Baum starkwüchsig, kugelkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, walzenförmig, oben stumpf gespitzt, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft kantartige Rippen, in der Stielhöhle und über die Stielwölbung sternförmiger Rost; Schale glatt, glänzend, grüngelb, in der Reife schwefelgelb, an der Sonnenseite kurz karminroth gestreift, oft dazwischen getuscht, Punkte häufig, fein, grau, im Rothen gelblich umringelt; Fleisch weiß, mürbe, saftreich, erhaben weinsäuerlich, bis in den Mai haltbar, angenehm zum Rohgenuß, sehr gut für Wirthschaft und Markt. (Sickler 1806, 10, Dittrich I, 462.)

Sulinger Borsdorfer-Renette.

Baum groß, gut tragbar. Apfel mittelgroß, ziemlich abgestumpft kegelförmig, etwas breiter als hoch, nach oben verjüngt, über den Bauch breite, flache Erhabenheiten, Stielhöhle oft durch einen Wulst verengt; Schale grünlich-weiß, in der Reife gelb, Sonnenseite gelbröthlich gebackt, oft nur mit röthlichen Kreisen um die Punkte und schwärzliche Fleckchen, Punkte häufig, Rostanflüge zerstreut. Fleisch gelblich-weiß, fein, abknackend, saftreich, weinartig-zuckerig, dem Geschmack des Borsdorfers ähnlich, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 206.)

Sulinger Grünecke.

Baum ungemein groß, sehr reichtragend, auch in schlechtem Boden gut, den Landwirthen zu empfehlen, für Anpflanzung an Chausseen, so wie für ökonomische Anlagen. Apfel mittelgroß, gleich breit und hoch, bald hochaussehend, bald mehr kugelförmig, um die Kelchhöhle Falten und Fleischbeulen, über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale gelblich-grün, in der Sonne etwas bräunlich geröthet, oft breitet sich der Rost aus der Stielhöhle noch weiter aus; Fleisch gelblich-weiß, fein, haltbar bis zu Pfingsten, vortrefflich für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 126.)

Sulinger Pepping.

Baum reichtragend. Apfel hochaussehend, mittelgroß, gleich breit und hoch, der Ananas-Renette in der Form ähnlich, nach oben mehr abnehmend, um die Kelchhöhle feine Falten und Fleischperlen, Stielhöhle bald glatt, bald fein berostet; Schale fein, geschmeidig, grünlich-weißgelblich, in der Reife hellgelb, mit grünen Stellen an der Sonnenseite ziemlich reich kurz abgesetzt kermesinroth gestreift, dazwischen punktirt, Punkte fein, einzelne Rostanflüge und Warzen; Fleisch gelblich, fein, saftreich, weinartig-zuckerig, flüchtig calmusartig, wenn möglichst spät gebrochen, lange haltbar; vortrefflich für die Tafel, gut für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 163.)

Sulinger Zwiebel-Apfel.

Baum mittelgroß, reichtragend. Apfel in Form und Fleisch dem Zwiebelborsdorfer ähnlich, aber nach beiden Enden weniger zwiebelartig abnehmend, mit dickerem Bauch, mehr den Plattäpfeln ähnlich, mit besserem Fleisch, fast ganz renettenartig und mehr gezuckert, nicht leicht faulend, haltbar bis Ostern, gut für die Tafel, 1. Rangs für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 248.)

Surpasse Reinelte d'Angleterre.

Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Süßer Königs-Apfel.

Baum sehr groß, reichtragend, Krone breit kugelförmig. Frucht groß und sehr groß, bald kegelförmig, bald zur Kugelform geneigt, mit 5 breit erhabenen Rippen; Schale glatt, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite leicht roth überlaufen, Punkte fein, braun; Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, zuckerig-süß, zimmtartig, bis in den Sommer haltbar, Süßapfel 1. Rangs. (Diel I, 8, Dittrich I, 71, Hinkert, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Oberdieck, Lucas ꝛc.)

Süßer Ranzhäuser.

(Ranzhäuser Renette.) Baum langsamwüchsig, groß, Krone halbkugelförmig, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, oft etwas kugelförmig, um die tiefe Kelchhöhle und die ganze Frucht feine Rippen; Schale glatt, etwas geschmeidig, grünlich-strohweiß, in der Reife hoch-citronengelb, in voller Sonne erdroth angelaufen, Punkte fein, braun, in der Kelchhöhle zuweilen leichter Rostanflug; Fleisch weiß-gelblich, fein, fest, markig, saftreich, zuckerig, erhaben zimmtartig, 1—2 Jahre haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel I, 63, Oberdieck, Dittrich I, 305, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Süßer Schmidt-Apfel.

Baum groß, flachkronig, ungemein reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht klein, an Größe und Form dem Edlen Winterborsdorfer ähnlich, um die Kelchhöhle meistens feine Falten; Schale hellgrün, in der Reife gelb mit grünem Schimmer, in der Sonne ein Anflug von Erdröthe, Punkte hellbraun weiß geringelt; Fleisch grünlich-weiß, fein, fest, saftvoll, weinsüß, schwach duftend, den ganzen Winter hindurch haltbar, für Haushalt und Markt sehr gut, für Freunde von Süßäpfeln auch roh angenehm. (Diel II, 202, v. Aehrenthal ꝛc.)

Sussex Scarlet Pearmain.

(Scharlachparmäne aus Sussex.) Apfel roth, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel. (Hort. Soc. Cat. No. 560.)

Swaar.

Frucht groß, gelb, gerundet. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.) Meine Abneigung gegen Aufnahme dieses Apfels scheint doch nur auf einem Vorurtheile beruht zu haben, weil so viele auswärtige Kataloge ihn bringen: so will ich ihn denn wenigstens hier so ärmlich bringen, wie jener berühmte Vilvorder Katalog.

Syden Hemdje.

(Aechtes Seidenhemdchen, Wahres Seidenhemdchen.) Frucht mittelgroß, gleichbreit und hoch, über den Bauch rippenartige Erhabenheiten; Schale fein, glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite ein feiner Anflug von Röthe; Fleisch fein, fest, saftreich, zuckerig, fein zimmtartig gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, trefflich für Tafel und Küche. (Knoop; Diel, Syst. Verz. No. 522, Dittrich 1, 90, Oberdieck, v. Aehrenthal ꝛc.) Bedarf immer noch einer Vergleichung mit einigen Winteräpfeln.

Sykehouse Russet.

(Sykehouse-Apple, Sykehouse-Rennet; Englische Spitalrenette, Spitalrenette, Menonisten-Renette (?), Lederapfel, Kleine graue Renette, Rußling von Sykehouse*).) Frucht ohngefähr von der Größe des Old Nonpareil, länglich; Kelch offen, in tiefer Höhle; Stiel von wechselnder Länge; Farbe grünlich-gelb, an der Sonnenseite reich tiefbraun; Fleisch weiß-gelblich; Geschmack fein, etwas säuerlich. (Pomol. Mag.; Encycl. of Gard.; Hooker, Lindley, Rogers, Forsyth, Hort. Soc. Cat. No. 752.; M'Intosh p. 406; Kirke's Cat. of Fruit-

---

*) Der ehrwürdige Eiferer Diel fährt gern als strenger Kritiker über die Fahrlässigkeit und Unwissenheit Anderer, namentlich des fränkischen Pomologen Mayer her. Aber bei den Aepfeln dieser Abkunft hat ihm doch die Gelehrsamkeit ein Schnippchen geschlagen: indem er gegen die Schreiber von *Sykehouse* loswettert und dafür Sike-house geschrieben wissen will, schoß er einen Bock und den zweiten dazu, indem er Sike-house mit Spital übersetzte. Spital heißt aber Sick-house, und sik-er ist sicher; diese Aepfel aber müssen Sykehouse geschrieben werden, weil sie von dem Orte Sykehouse in Yorkshire abstammen. — Dergleichen Versehen entschlüpfen auch den Gelehrtesten, deßhalb ist es immer gut, Andere mild zu beurtheilen. A. d. H.

Trees; Diel X, 139, Lucas, Metzger, Oberdieck, Hinkert, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Dittrich I, 408.)

Symond's Nonpareil.

(Sondergleichen von Symond.) Frucht grün und bräunlich roth, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 485.)

Taffetas blanc d'hiver.

(Weißer Winter-Taffetapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, mit Hängeästen, ziemlich tragbar. Frucht groß, platt, um den Kelch 5 Fleischperlen, dazwischen 5 feine Rippchen, fernförmig; Schale fein, glasartig glänzend, hell-strohweiß, an der Schattenseite grünlich schillernd, selten bräunliche Punkte, oft gelbliche Fleckchen; Fleisch schneeweiß, fein, fest, saftig, säuerlich, alantartig, wenn beim Abnehmen und Aufbewahren nicht gedrückt, durch den Winter haltbar, gut für Wirthschaft und Markt. (Christ, H.W.B. 109, Diel II, 185, Dittrich I, 488, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Thüringer Garten-Verein.

Baum starkwüchsig. Apfel mittelgroß, kugelig, etwas breiter als hoch, nach oben stärker abnehmend, etwas abgestumpft, Kelchfläche meistens schief, über die Frucht einzeln sich vordrängende flache Erhabenheiten, Kelchhöhle oft glatt, meistens rauh berostet; Schale fein, geschmeidig, gelblich-grün, in der Reife hellgelb, Sonnenseite gelbröthlich, oft hellblutroth überlaufen, darin leichte Streifen, Punkte zahlreich, fein, oft schwärzliche, vertiefte Flecken. Fleisch weiß, fein, abknackend, fein weinartig-gezuckert, calmusartig gewürzhaft, für den Haushalt 1. Rangs.

Travers Apple.

(Travers Renette, Travers Goldrenette.) Baum langsam wachsend, breitkronig, früh tragbar, empfehlenswerth, besonders als Zwergstamm. Frucht von der Größe des Edlen Winterborsdorfers, viel breiter als hoch, oft in die Breite verschoben, Stielhöhle etwas rostfarbig; Schale hellgelb, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite einige Streifen, oft nur Streifenhauche, um die Kelchwölbung Anflüge von Rost, Punkte stark, sternförmig, braun; Fleisch gelb, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, an Zuckergeschmack dem Englischen Goldpepping ähnlich, haltbar durch den Winter, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel VI. B. 108, Dittrich I, 433, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas, Cornely rc.) Um diesen Apfel steht es wohl so ziemlich mißlich, da der Hort. Soc. Cat. von 1842 ihn als identisch mit dem Ribston's Pippin betrachtet, aber Lucas ihn auch mit der Englischen Granat-Renette synonymisirt.

Triomphante.

(Siegesapfel.) Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Tschelebi Alma.

(Türkischer Jungerherrn-Apfel.) In seiner „Anleitung rc. S. 82" sagt Freiherr von Aehrenthal darüber: „Kleiner, niedlicher Winterapfel, angenehm zum rohen Genuß. Der Baum wächst nicht stark. Zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch, wo er welkt. Zum Anbau nicht zu empfehlen."

Türken-Calville.

(Gold-Calville; Calville turque, Calville grosse dorée.) Baum sehr groß, auch in schlechtem Boden gedeihend, abwechselnd reichtragend. Frucht sehr groß, hoch, stumpf zugespitzt, flach siebenrippig; Schale blaßgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite breit kermesinroth gestreift, grau und grün punktirt; Fleisch weiß, grobkörnig, saftreich, etwas rauh weinsäuerlich, bis ins Frühjahr haltbar, vortrefflich für den Haushalt. (Diel II, 18, Dittrich I, 65, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas rc.)

Tulpen-Calville.

Frucht walzenförmig, 3 Zoll breit, oft eben so hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft stark erhabene Rippen; Schale in der Reife gelb, ringsum dunkelkermesinroth gestreift, dazwischen stark getuscht, viele Punkte; Fleisch sehr fein, weiß, saftreich, erhaben süß-säuerlich, haltbar durch den Winter, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel, Syst. Verzeichn. No. 500, Dittrich I, 42, Oberdieck, v. Aehrenthal.)

Turban, le.

(Türkischer Bund.) Baum sehr starkwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht sehr groß, zuweilen platt, meistens stumpf zugespitzt, durch starke beulenartige Rippen häufig in der Rundung verschoben; Schale fein, blaß strohgelb, in der Reife glänzend citronengelb, an der Sonnenseite blaß oder leicht rosenroth überhaucht, oft mit dunkleren Streifen; Fleisch weiß, etwas locker, saftreich, süß-säuerlich, gewürzhaft, den ganzen Winter hindurch haltbar, vortrefflich für

die Wirthschaft. (Diel V, 72, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Twenty ounces.

(Zwanzig-Unzen-Apfel.) Frucht sehr groß, gerundet, gelb und roth gestreift, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Tyroler Pepping.

(Tyroler Renette.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht klein, nach unten sanft gerundet, nach oben stark abnehmend, um die Kelchhöhle feine Falten, oft die Rundung verschiebende, breite Erhabenheiten; Schale fein, glatt, gelblich-hellgrün, in der Reife wachsartig hellgelb, an der Sonnenseite roth sanft getuscht, darin kleine, schwache Kermesinstreifen, Punkte fein, bräunlich, oft im Rothen kermesinroth umringelt, an der Stielwölbung oft Rost; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, ziemlich saftreich, weinartig-süß, wie zimmtartig gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel XII, 155, Oberdieck, Dittrich I, 363, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Tyrolesa Rosa.

(Tyroler Rosenapfel.) Baum nicht starkwüchsig, Krone breitgewölbt, früh- und reichtragend, schön als Pyramide auf Johannisstamm oder auf Wildling. Frucht mittelgroß, kugelförmig-platt, stark gerippt, dadurch oft in der Rundung verschoben und hochaussehend; Schale glatt, zart, hellgrün, in der Reife citronengelb, in der Sonne gewöhnlich ganz mit Blutroth überzogen, wodurch nur auf der Schattenseite die Grundfarbe schimmert, Schattenfrüchte sind gelb mit starken rothen Streifen an der Stielwölbung, braun punktirt; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, saftreich, zuckerig, zimmtartig gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel IV, 35, Oberdieck, Dittrich I, 171, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Uellners Goldrenette.

Baum raschwüchsig, sehr reichtragend, auch als Pyramide sehr gut. Frucht mittelgroß, etwas hoch, nach oben breit abgestumpft, um die Kelchhöhle kaum bemerkbar feine Falten; Schale etwas rauh, hell-strohgelb, in der Reife hochcitronengelb, an der Sonnenseite zinnoberroth verwaschen, darüber ein Ueberzug von zimmtfarbigem Rost, der auch rings um die Stielwölbung sich verbreitet; Fleisch weiß-gelblich, sehr fein, fest, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel, Küche und Wein 1. Rangs. (Diel II. B. 122, Oberdieck, Dittrich I, 435, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Underleaf.

Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Vale Mascal Pearmain.

(Parmäne von Vale Mascal.) Apfel rund, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 561.) Ohne nähere Angabe sind hier noch verzeichnet:

- American Summer Pearmain. (Amerikanische Sommer-Parmäne.)
- American Winter Sweet Pearmain. (Amerikanische süße Winter-Parmäne.)
- Benwell's Pearmain. (Parmäne von Benwell.)
- Bernard's Pearmain. (Parmäne von Bernard.)
- Blue Pearmain. (Blaue Parmäne.)
- Bright's Pearmain. (Wick Pearmain, Parmäne von Bright, Parmäne von Wick.)
- English Winter Gold Pearmain. (Englische Winter-Gold-Parmäne.)
- Hammond's Pearmain. (Parmäne von Hammond.)
- Kilkenny Pearmain. (Parmäne von Kilkenny.)
- Knight's Seedling Pearmain. (Parmänen-Sämling von Knight.)
- Large red sweet Winter Pearmain. (Große rothe süße Winter-Parmäne.)
- London Pearmain. (Parmäne von London.)
- Lord Powlet's Pearmain. (Parmäne von Lord Powlet.)
- Mickleham Pearmain. (Parmäne von Mickleham.)
- Pike Pearmain. (Parmäne von Pike.)
- Royal Pearmain. (Königliche Parmäne.)
- Spanish Pearmain. (Parmäne aus Spanien.)
- Striped Pearmain. (Gestreifte Parmäne.)
- Summer Golden Pearmain. (Sommer-Gold-Parmäne.)
- Summer Pearmain. (Sommer-Parmäne.)

Sweet Pearmain. (Süße Parmäne.)
Teraughtie Pearmain. (Parmäne von Teraughtie.)
Vermont Autumn Pearmain. (Herbstparmäne von Vermont.)
Wick Pearmain. (Parmäne von Wick.)
Young's Pearmain. (Parmäne von Young.)

Vandervere.
(Wahrscheinlich Van der Vere.) Apfel gelb und roth, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Küche und Weinbereitung, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 845.)

Venetianer.
(Venediger.) Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht groß, platt, mit einer niedrigen Seite, in der Kelchhöhle fünf Fleischperlen, häufig durch die flachen Erhabenheiten in der Rundung verschoben; Schale fast geschmeidig, strohweiß, in der Reife wachsartig citronengelb, die ganze Stielwölbung blutroth geflammt, getuscht und punktirt; Fleisch gelblich-weiß, markig, saftreich, zuckerig, himbeerartig gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, gut für die Tafel, vortrefflich für die Küche. (Diel III, 33, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert, Cornely 2c.)

Vermont Nonpareil.
(Nonpareil von Vermont, Sondergleichen von Vermont.) Ein amerikanischer Apfel. Baum gut tragbar. Frucht klein, rund, gleich breit und hoch, an einer Seite etwas höher, um die Kelchhöhle einige, kaum bemerkbar über den Bauch fortlaufende Erhabenheiten, Stielhöhle berostet; Schale fein, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, mehr oder weniger reich mit hellzimmtfarbigem Rost überzogen, Punkte fein, hellbraun; Fleisch gelblich, fein, fest, nicht sehr saftreich, süß-weinsäuerlich, zimmtartig gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, gut für Tafel und Küche. (Catal. v. Bollwiller, Dittrich III, No. 68.)

Verte bonne, *van Mons*.
(Reinette verte bonne; Kleine zartschalige Renette.) Baum starkwüchsig, Krone breitgewölbt, früh- und reichtragend. Frucht klein, platt gedrückt-käsförmig, in der tiefen, schüsselförmigen Kelchhöhle sehr oft feine Falten, zuweilen sehr flach gerippt; Schale zart, strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, an der Sonnenseite bald ein leichter Rötheanflug, bald kermesinrothe Flecken, starke dunkelbraune Punkte; Fleisch weiß, fest, abknackend, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, den ganzen Winter hindurch haltbar, für Tafel und Küche 1. Rangs. (Diel V. B. 76, Oberdieck, Dittrich I, 280, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Vicariatsapfel.
Frucht mittelgroß, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine Rippchen, Stielhöhle etwas rostfarbig; Schale in der Reife glänzend gelb, an der Sonnenseite roth verwaschen, darin deutliche Punkte. Fleisch sehr fein, fest, saftreich, erhaben weinartig, duftend, haltbar bis in den Sommer, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel, Syst. Verz. No. 587, Dittrich I, 375, v. Aehrenthal 2c.)

Violette Winter-Renette.
(La Voilette, Sickler?) Baum raschwüchsig, Krone halbkugelförmig, reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle und oft auch über die Frucht feine Rippchen; Schale glatt, stark beduftet, grünlich-weiß oder gelblich, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne dunkel, glänzend blutkermesinroth verwaschen, an der Schattenseite viel heller, dort oft sternförmige braune Punkte, Rostanflüge und schwarzbraune Rostflecken; Fleisch mattweiß, markig, nicht sehr saftig, kaum etwas säuerlich, zuckerig-süß, zimmtartig gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Sickler, Diel I. B. 105, Oberdieck, Dittrich I, 369, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Vorstädter Apfel.
Baum raschwüchsig, pyramidenförmig, reichtragend, auch rauheren Gegenden zu empfehlen. Apfel mittelgroß, ein grüner Gulderling, sehr lange haltbar, gut für Rohgenuß, vortrefflich für den Haushalt. (Lucas, Kernobstf. Würt. S. 40.)

Wachsapfel.
(Taffetas blanc; Weißer Taffetapfel?) Baum mittelgroß, in gutem Boden reichtragend. Frucht mittelgroß, platt, um die Kelchhöhle feine Falten und oft fünf kleine Fleischwärzchen, über den Bauch die Rundung verschiebende Erhabenheiten; Schale äußerst fein, glänzend, hell-strohgelb, in der Reife wachsartig weißgelb, an der Sonnenseite blaßroth angeflogen, oft nur stellenweise, an beschatteten Früchten gar kein Roth, Punkte im Gelben grün, im Rothen dunkel kermesin mit bräunlichem Mittelpunkt, oft auch Warzen; Fleisch weiß, fein, weich, nicht sehr saftreich, weinsäuerlich-calmusartig, nach Quitten duftend, nicht lange haltbar, gut für Tafel und Küche. (Christ, Diel II, 180,

Oberdieck, Dittrich I, 487, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Wahrer birnförmiger Apfel.

(Aechter Birnapfel, Wahrer Birnapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, nur der Seltenheit wegen interessant. Frucht klein, oben platt und abgestumpft, nach unten stumpfspitzig, um die Kelchhöhle feine Falten, um die Frucht kantartige Erhabenheiten; Schale zart, hell strohgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite ein Bäckchen mit kermesinrothen Streifen, meistens um den Stiel, wenige Punkte, oft braungraue Rostflecken; Fleisch weiß, fein, markig, fest, saftig, zuckerig, rosenartig, durch den Winter haltbar. (Crede's Cat., Christ, Diel IV, 187, Oberdieck, Dittrich I, 360, Hinkert, Cornely ꝛc.)

Wahrer gelber Winterstettiner.

(Gelber Stettiner, Glasapfel, Pauliner, Rostocker, Gelber Bietigheimer, Winterbreitling.) Baum langsam wachsend, mittelgroß, flach-gewölbtkronig, sehr reichtragend, trefflich auf Feldern und Straßen, sehr zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, platt, um die Kelchhöhle oft feine, oft über den Bauch sehr flache Erhabenheiten; Schale fein, geschmeidig, hellgrün, in der Reife citronengelb, an Sonnenfrüchten um die Stielwölbung mit Erdroth verwaschen, Punkte im Rothen gelblich, im Gelben grau, oft auch Rostflecken; Fleisch weiß, fest, markig, saftreich, weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für Tafel, Haushalt, Markt und Weinbereitung sehr gut. (Zink, Manger, Christ, Diel VI, 221, Dittrich I, 485, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Wässerlinger.

In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 123" sagt Lucas darüber: „Ein aus dem Elsaß stammender, guter, tragbarer Winter-Apfel, von regelmäßiger, plattrunder Form, sehr schön gestreift. Geschmack rein weinsäuerlich, saftreich. Ein recht guter Mostapfel." — Ist wohl nicht mehr und nicht weniger als der Wasserlinger?

Weilburger.

(Weilburger Borsdorfer, Weilburger Renette.) Baum früh- und sehr reichtragend. Frucht klein und mittelgroß, etwas mehr kugelförmig als der edle Winterborsdorfer, nach oben spitziger, um die Kelchhöhle feine, oft undeutliche Falten, oft auch rippenartige Erhöhungen über die Frucht; Schale sehr zart, glatt, fein fettig, hell-strohgelb, in der Reife mehr gelb, in der Sonne kermesinroth, auf der gelben Schattenseite sehr feine graue Punkte, oft rostfarbige Flecken oder Warzen, im Rothen dunkler rothe Punkte mit einem grauen Pünktchen; Fleisch sehr weiß, fein, saftig, dem edlen Borsdorfer ähnlich, weniger gewürzhaft; bis in den Sommer haltbar, für Tafel, Haushalt, Weinbereitung ꝛc., 1. Rangs, für jede Obstbaumanlage dringend zu empfehlen. (Diel I, 149, Oberdieck, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas, Cornely ꝛc.)

Weißer Eckapfel.

Ein blos für wirthschaftliche Zwecke geeigneter Winterapfel, der früher bei Reutlingen ꝛc. angepflanzt, jetzt häufig umgepfropft wird und nicht sehr beliebt ist. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 28.)

Weißer Englischer Carolin.

Ein sehr guter Tafel- und Wirthschaftsapfel, herrlich von Saft und ausgezeichnet durch höchst angenehmen Rosengeruch. (Christ Handb. No. 21.)

Weißer Italienischer Winter-Calville.

(Weißer Italienischer Gülderling.) Baum raschwüchsig, ziemlich reichtragend, sehr empfehlenswerth, auch für Spalier sehr gut. Frucht groß, dem Weißen Winter-Calville ähnlich geformt, fünfrippig; Schale glatt, fein, hellgrün, in der Reife wachsartig citronengelb, an der Sonnenseite sanfte Rosenröthe, darin feine weißgelbe, röthlich eingefaßte Punkte; Fleisch schneeweiß, sehr fein, fest, saftreich, weinsäuerlich-süß, alantartig gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, für die Tafel 1. Rangs. (Diel IX, 27, Dittrich I, 95, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Weißer Reutlinger.

In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 124" sagt Lucas darüber: „Schöner, kugeliger, mittelgroßer Winterapfel. Kelch straußförmig; Kernhaus geschlossen, reichsämig; Kelchröhre kurz; gut für Tafel und Haushalt."

Weißer Stettiner.

(Weißer Backapfel, Weißbreitling, Sauerapfel, Weißer Kirschapfel, Weißer Glasapfel, Weißer Bödigheimer, Weißbödemer, Weißer Biedigheimer, Weißer Asbacher, Sauer-Renette, Grüner Fürstenapfel, Weißbolg, Gelber Pallas-Apfel, Grüner Stettiner, Spiegelapfel, Adamsapfel, Weißer Mädapfel, Gelber Bamberger, Grüner Bamberger, Weißer Bamberger,

Weinapfel, Wienling, Saurer Bamberger, Pfaffenapfel, Klösapfel, Winterapfel, Nußapfel, Sauerbreitling, Tiefputzen, Grünapfel, Wereling, Stroh-Apfel, Kernapfel, Taffetapfel, Weißer Weinapfel, Großer Mostapfel, Hausgartenapfel, Grüner Calville, Weißblättling, Heilbrielig, Große Renette ꝛc.) Baum stark, Krone halbkugelförmig, sehr reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht groß, fast rein kreisrund, dabei bald länglich, bald platt; Schale dünn, weißlich-grün, in der Reife fast citronengelb (nicht so gelb wie beim gelben Stettiner), selten mit einigen feinen schwärzlichen Punkten, niemals an der Sonnenseite geröthet; Fleisch weiß, zart, fest, saftig, säuerlich, haltbar bis in den April, angenehm zum Roheſſen, vortrefflich für Haushalt, Weinbereitung, Markt. (Christ, H.W.B. 106, Sickler XII, 205, Dittrich I, 503, Metzger ꝛc.)

Weißer Züricher.

(Kleiner Züricher.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 118" sagt Lucas darüber: „Mittelgroßer, blaß gestreifter, geschätzter Mostapfel. Der Baum wird sehr groß, trägt ein Jahr ums andere, und ist gar nicht empfindlich in der Blüthe."

Weiß-Scheibling.

Baum sehr reichtragend, auch für rauhe Lagen sehr empfehlenswerth. Apfel sehr groß, trefflich für die Wirthschaft und sehr lange haltbar. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 28.)

Welscheisner.

(Welschecker.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 140" sagt Lucas darüber: „Eine etwas größere Abart des Isnyer Jahrapfels, von minder regelmäßiger Gestalt, fast gleicher Beschaffenheit und Nutzbarkeit. Der Baum ist ebenfalls sehr gesund und fruchtbar, blüht spät und taugt für rauhe Lagen."

Welscher Weinling.

(Walliser Weinling?) Baum mit flach kugelförmiger Krone, spät blühend, reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Apfel mittelgroß, plattrund, in der Reife blaß goldgelb, mit äußerst feinen Rostpunkten dünn besäet, an der Sonnenseite mehr oder minder roth angeflogen; gut für die Tafel, vortrefflich für Haushalt und Weinbereitung. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 71.)

Westlandse Bellefleur.

(Westländischer Bellefleur.) Apfel gestreift, fast eiförmig, klein, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Wheeler's Russet.

(Wheelers Röthling, Wheelers Bräunling.) Baum nicht raschwüchsig, mittelgroß, tragbar; Frucht mittelgroß, plattrund, oben breit abgestumpft, um die Kelchhöhle und über den Bauch feine, oft kaum bemerkbare Falten und flache Erhabenheiten, Stielhöhle etwas berostet; Schale zart, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite blutroth, in der Reife rosenroth verwaschen, bei Schattenfrüchten oft gar nicht, im Rothen sehr oft figurenähnlicher gelblich-brauner Rost, Punkte im Gelben stark, hellbraun; Fleisch gelblich-weiß, fest, etwas härtlich, saftreich, weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis zum Sommer, gut für die Tafel, sehr gut für die Küche. (Miller, Mawe, Cat. of Loddiges, Hort. Soc. Cat. No. 753; Diel XI, 109, Dittrich I, 365b, Oberdieck ꝛc.)

Whernel's Pippin.

(Pepping von Whernel.) Apfel gelb, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 859.)

White Kentish Pippin.

(Weißer Kentischer Pepping.) Baum starkwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, mehr kugelförmig als plattrund, um die Kelchhöhle feine Falten, um die Frucht rippenartige Erhabenheiten; Schale geschmeidig, grünlich-hellgelb, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite goldartig, vorzüglich an der Schattenseite viele grüne, in der Reife braune Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, sehr saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel II. B. 88, Dittrich I, 293, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

White Loaf.

(Weißer Brodlaib.) Apfel gelb und roth, plattrund, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 45.)

White Nonpareil.

(Weißer Sondergleichen.) Apfel blaßgrün und bräunlich roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 488.) Dieselbe Seite enthält noch ohne alle nähere Bezeichnung:

Nonpareil Cockfield. (Sondergleichen von Cockfield.)

Nonpareil Codlin. (Sondergleichen für die Küche.)

Nonpareil Formosa. (Sondergleichen Formosa.)

Nonpareil Frognal. (Sondergleichen Frognal.)

Nonpareil Golden Russet. (Sondergleichen Gold-Röthling.)

Nonpareil Hare's. (Sondergleichen von Hare.)

Nonpareil Petworth. (Sondergleichen von Petworth.)

Nonpareil Vale Mascal. (Sondergleichen von Vale Mascal.)

Nonpareil Waterford. (Sondergleichen von Waterford.)

White Pippin, the.

(Blanke Pepping, de, Witte Pepping, Pepping, Pepling; Pépin blanc, le; Weißer Pepping, Weißer Agatapfel?) Baum mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht klein, meistens etwas walzenförmig, nach oben mehr gespitzt als nach unten; Schale sehr zart, blaßgelb, in der Reife wachsartig gelb, auf der Sonnenseite ockerröthlich angelaufen, zuweilen schöner roth, viele rauhe graue Punkte; Fleisch weiß, weich, nicht sehr saftreich, gewürzhaft, lieblich duftend, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Küche gut. (Cat. Hort. Soc., Lindley; Knoop; Christ, Diel I, 158, Dittrich I, 344, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert rc.) Wie steht es im Vergleich zu dem White Kentish Pippin?

Whitmore Pippin.

(Pepping von Whitmore.) Apfel gelb, kegelförmig, groß und sehr groß, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 861.)

Wilhelm Gay.

In seiner Anleitung S. 247 sagt Oberdieck darüber: „Gute, sehr haltbare Haushaltsfrucht, die nicht leicht fault, doch dem Winterpostoph etwas ähnlich, und eben nicht tragbarer, noch besser ist. Süß-weinsäuerlicher, etwas zimmtartiger Geschmack." Die Zeichensprache fügt hinzu: 1. Rangs für den Haushalt.

Wilkenburger Citronen-Renette.

Baum starkwüchsig, groß, gesund, äußerst reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Apfel mittelgroß, etwas breiter als hoch, zuweilen hochaussehend, nach oben und unten stark abgestumpft, an der Sonnenseite freundlich roth getuscht; Fleisch fein, saftreich, stark weinig-zuckerig, citronenartig-gewürzhaft, haltbar bis Ostern, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Oberdieck, Anleit. S. 216.)

Winter Bloem-zoete.

(Winter-Blumensüßer.) Baum starkwüchsig, groß, ziemlich tragbar. Frucht ziemlich groß, an Form dem Herbstblumensüßer ähnlich; Schale gelblich, an der Sonnenseite braunroth, oft auch roth gestreift; Fleisch mild, sehr süß, einer der besten Süßäpfel. (Knoop zu Taf. VII.)

Winterbredecke.

(Winterbreedke.) Baum sehr rasch- und starkwüchsig, hoch, weite flachgewölbte Krone, früh- und sehr reichtragend, für den Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, oft etwas stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle viele feine Falten, über den Bauch mehr oder minder kantartige, oft die Rundung verschiebende Erhabenheiten, Stielhöhle bald glatt, bald fein berostet; Schale glatt, abgerieben schön glänzend, blaß-hellgrün oder strohweiß, in der Reife hoch-citronengelb, an der Sonnenseite reich blutroth verwaschen, oft flammenartig, an Schattenfrüchten nur leicht roth angehaucht, Punkte im Rothen gelblich; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, sehr saftreich, weinartig fein sauer, schwach duftend, haltbar durch den Winter, roh genießbar, trefflich für Haushalt und Markt, wahrscheinlich auch für Weinbereitung. (Diel XI, 201, v. Aehrenthal rc.)

Winter Pearmain.

(Winter-Parmäne.) Baum sehr stark. Frucht ziemlich groß, stumpfspitzig, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale dünn, citronengelb, an der Sonnenseite kermesinrothe Streifen und Punkte; Fleisch gelblich, mild, hinreichend saftig, zuckersüß, haltbar bis zum März, gut für Tafel und Küche. (Christ, H.W.B. 67, Dittrich I, 350.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 enthält unter No. 563 einen Winter-Pearmain mit folgender Beschreibung: „Apfel grün, gelb und roth, flach, dritter Größe, für Tafel und Küche, 2. Rangs, der Herefordshire-Parmäne ähnlich, jedoch nicht so reich, reift vom December bis zum März." Ob dieß die obige Winter-Parmäne oder eine andere Frucht ist, dürfte nach beiden Beschreibungen schwer zu behaupten sein, so wie überhaupt nach bloßen Beschreibungen nichts zu behaupten ist.

Winter-Pippin.

(Holland-Pippin? Gelber englischer Win-

ter-Pepping.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, kugelkronig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, in der Regel glatt, von der Form des Winterborstorfers; Schale zart, glatt, geschmeidig, strohgelb, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne leicht mit Roth verwaschen, darin rothe Fleckchen, im Gelben graubräunliche Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, haltbar bis zum Sommer, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Miller, Abercrombie, Hanbury, Mawe, Hort. Soc. Cat. No. 877; Diel XI, 67, Hinkert 2c.)

Winter-Queen.

(Winter-Queening; Königin Sophiens Apfel, Winterkönigin.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend, zur Anpflanzung in ländliche Obstgärten sehr zu empfehlen. Frucht klein oder mittelgroß, bald quitten-, bald schön apfelförmig, nach oben regelmäßig gewölbt, in eine starke, gerade fortlaufende, oder gekrümmte Fleischmasse statt eines Stiels ausartend, oder in einem ganz kurzen Stiel mit Fleischbeulen ohne Stielhöhle endigend 2c. Schale glatt, blaßgrünlich-hellgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldfarbig; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, fest, saftreich, zuckerig-weinartig, gewürzhaft, bis ins Frühjahr haltbar, für Tafel und Wirthschaft, 1. Rangs. (Diel X, 75, Hinkert, v. Aehrenthal 2c.)

Winter Queening.

(Calville d'Angleterre; Englischer Calville; Grüner Calville, Langer rother Himbeerapfel.) Baum wegen seiner Hängeäste besser zu Spalier als zu Hochstamm, reichtragend. Frucht groß, lang, um die Kelchhöhle und über den Bauch gerippt; Schale grün, in der Reife gelb, an der Sonnenseite roth stark verwaschen, darin dunkler gestreift, an der Schattenseite roth gesprenkelt, oft graue Flecken und Warzen; Fleisch nicht zart, von köstlichem Himbeergeschmacke, haltbar bis Pfingsten, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. 610; Christ, H. W. B. 28, Dittrich I, 41.) Wohl zu vergleichen mit Framboise rouge longuette.

Winter-Ruby.

(Winter-Rubinapfel.) Apfel glänzend rubinroth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 731.)

Winter Warden.

(Winterwächter.) Apfel bräunlich-roth, gestreift, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum März, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 45.)

Woolman's Long.

(Ortley, Van Dyne; Langapfel von Woolman, Apfel von Van Dyne.) Apfel gelb, länglich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs; ausgezeichnet an gutem Standort. (Hort. Soc. Cat. No. 884.) Vergleiche immerhin den Ortley-Apple.

Wormser Bunter Streifling.

In seiner Anleitung sagt Oberdieck S. 235 darüber: „Trug mir schon 4 Male, in Sulingen und hier, und brachte stets etwas unvollkommene Früchte, die 4—6. October gebrochen, noch zu stark welkten. Vorerst rathe ich vom Anbaue ab, zumal gar manche andere Früchte ihn völlig ersetzen."

Wormser großer Matapfel.

Ein sehr großer, von dem weißen Matapfel sehr verschiedener, schöner, haltbarer Winterapfel von plattrunder Form, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit; die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, im Winter hellgelb, die Sonnenseite zuweilen mit etwas heller Röthe leicht angelaufen. Das Fleisch ist fein, fest, saftreich und von einem angenehmen, eigenthümlich erfrischenden, feinen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis zum Frühjahr und verdient häufige Verbreitung. (Diel, Syst. Verz. No. 616, Dittrich III, No. 136.) — Metzger und Lucas führen diesen Apfel als synonym mit dem Weißen Matapfel auf, da ist wohl eine genauere Untersuchung zu empfehlen.

Wyken-Pippin.

(Warwickshire Pippin, Girkin-Pippin, Arley; Pepping von Wyken, Pepping aus Warwickshire, Pepping von Girkin.) Apfel gelb, plattrund, klein, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 2. Rangs. Oft mit dem Wyker-Pippin verwechselt, jedoch in der That wesentlich von diesem verschieden.

Yellow Buckland.

(Gelber Buckland.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 8.)

Yellow Newtown Pippin.

(Large yellow Newtown-Pippin; Gelber Newtown-Pepping, Großer gelber Newtown-Pepping.) Apfel gelb, rundlich, groß und sehr groß, haltbar bis zum April, besser reifend als der grüne Newtown-Pepping, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 459.)

Yellow Surprise.
(Ueberraschender Gelber.) Frucht groß, gelb, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Zoete Bellefleur.
(Süßer Bellefleur.) Apfel roth und gelb, länglich, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 6.)

Zoete Brand-Appel.
(Süßer Brandapfel.) Baum ziemlich tragbar. Frucht nach Form und Farbe dem Brand-Appel sehr ähnlich, aber nur ein süßer Kochapfel, 2. Rangs. (Knoop zu T. V.)

Zoete geele Silverling.
(Gelber süßer Silberling.) Baum groß, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, rund, nach oben stumpf gespitzt; Schale glatt, in der Reife gelb, selten an der Sonnenseite blaßroth; Fleisch ziemlich mild, einer der besten Süßäpfel für die Küche. (Knoop zu T. II.)

Zoete grauwe Renet.
(Reinette grise musquée; Süße graue Renette.) Baum raschwüchsig, reichtragend. Frucht klein oder mittelgroß, fast kugelförmig, selten etwas platt, Kelch grün, Kelchhöhle bald tief, bald platt, um diese Rippchen, über den Bauch flache, oft die Rundung entstellende Erhabenheiten; Schale gelblich hellgrün, an der Sonnenseite trüb bräunlich-roth verwaschen, oft charakteristisch ringsum dünner, gelbgrauer Rost, darin weißgraue Punkte; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, saftreich, erhaben zuckerig, schwach anisartig, wenn möglichst spät gebrochen, haltbar bis ins Frühjahr, gut für Tafel und Haushalt. (Knoop; Diel III, 194.)

Zoete Kandy.
(Süßer Zuckerapfel.) Apfel gelb und roth, rundlich, mittelgroß, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 46.)

Zoete Pepling.
(Süße Peppingsrenette.) Baum langsam wachsend, Krone ausgebreitet, sperrig, spät- aber reichtragend. Frucht klein, plattrund, um die Kelchhöhle und über den Bauch breite, oft rippenartige Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft ein Fleischfortsatz, immer Rostfarbe; Schale zart, beduftet, strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite sanft geröthet, darin kurz abgesetzte kermesinrothe Streifen, oft um die ganze Stielwölbung, Punkte kaum bemerkbar fein; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, süß, etwas fenchelartig, haltbar durch den Winter, ein guter Süßapfel. (Diel XII, 160.)

Zoete Princesse noble.
(Princesse; Süßer Edler Prinzessin-Apfel.) Apfel blaßgrün, kegelförmig, mittelgroß, für die Küche, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 32.)

Zoete Ribbling.
(Süßer Ribbert, Süßer Rippenapfel.) Eine ziemlich unebene und kantige Frucht; Schale glatt, in der Reife citronengelb, mit grünlichem Schimmer, hier und da, besonders um die Stielhöhle blaß zimmtfarbig gefleckt; ein kaum mittelguter Süßapfel. (Knoop zu T. IV.)

Zoete Son-Appel.
(Süßer Sonnenapfel.) Baum starkwüchsig, nicht reichtragend. Frucht an Größe, Form und Farbe von dem Sauern Sonnenapfel kaum zu unterscheiden, aber nur ein mittelguter Süßapfel. (Knoop zu T. VI.)

Zuure Son-Appel.
(Saurer Sonnenapfel.) Baum starkwüchsig, nicht reichtragend. Frucht groß, ziemlich plattrund; Schale glatt, in der Reife grünlichgelb, an der Sonnenseite röthlich verwaschen, oder lichtroth gestreift, gut für die Tafel. (Knoop zu T. VI.)

Zwiebel-Granater.
In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 136" sagt Lucas darüber: „Mittelgroßer, grüner, plattrunder Apfel, von vorherrschend sauerm Geschmack und nur zum Kochen und Mosten geeignet, 1 Jahr lang haltbar. Baum groß, umfangreich, fruchtbar."

VII. Januar — Februar.

American Pippin.

(Pepping aus Amerika.) Apfel grün und roth, rund, mittelgroß, haltbar bis in den Juli, gut für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 9.) Uebrigens hat England bereits Dutzende verschiedener Aepfel dieses Namens, mit denen auch auf dem Continente bedeutender Unfug getrieben wird.

Api panaché.

(Bunter Api.) Frucht klein, knackend, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 v. A. Wilhelm und Ad. Papeleu.)

Aromatic Pippin.

(Gewürz-Pepping, Großer Englischer Pepping, Später Englischer Gewürz-Pepping.) Baum mittelgroß, fruchtbar, auch als Pyramide sehr schön. Frucht mittelgroß, länglichrund, nach oben abnehmend, um die ziemlich tiefe, große Kelchhöhle feine Falten, erkenntlich gerippt; Schale dünn, grüngelb, an der Sonnenseite stark geröthet, Punkte zahlreich, im Grünen weiß, im Gelben und Rothen grün; Fleisch gelblich-weiß, zart, fest, ziemlich saftig, fein zuckerig, gewürzhaft, haltbar für die Tafel bis in den Mai, für die Küche noch viel länger, 1. Rangs. (Cat. of P. and W. Kirke, Loddiges; Christ, Sickler, Dittrich I, 385 ꝛc.)

Belle de Saumur.

(Belle de Doué; Schöner von Doué, Schöner von Saumur.) Frucht groß, rundlich dick, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm; Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Belle fille Normande.

(Schönes Normännisches Mädchen.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Biebericher Weinapfel.

Baum starkwüchsig, groß, Krone breitgewölbt, sehr reichtragend, an Straßen und für rauhe Gegenden empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, meistens kugelförmig, um die Kelchhöhle oft kaum bemerkbar flache Erhabenheiten, oft 5 dergleichen über den Bauch, in der Stielhöhle oft ein Fleischwulst, feine Rostfarbe; Schale dünn, glatt, grünlich-strohweiß, in der Reife hoch citronengelb, ringsum feurig kermesinroth theils stellenweise verwaschen, theils flammenartig gestreift, an Schattenfrüchten oft gar keine Röthe, Punkte im Rothen weißgrau, oft schwärzliche Rostflecken und Warzen; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, rein weinsauer, haltbar bis in den Sommer, roh genießbar, sehr gut für Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Diel IX, 177.) Bemerkenswerth erscheint, daß weder Metzger noch Lucas diesen am Mittelrhein sehr verbreiteten Apfel kennt.

Birmingham Pippin.

(Brummage-Pippin, Grummage Pippin; Pepping von Birmingham.) Apfel gelb und braunröthlich, rund, mittelgroß, haltbar bis in den Juni, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 59.)

Bondi.

Apfel mittelgroß, plattgedrückt, gelblich-grün; Fleisch fest, stark säuerlich, haltbar 3—4 Wochen; Baum wächst kräftig. (Noisette, No. 64, Dittrich I, 527.) Wahrscheinlich ein französischer Küchen- und Cyderapfel.

Boston Russet.

(Roxbury Russet, Shippen's Russet; Röthling von Boston, Röthling von Roxbury, Röthling von Shippen.) Apfel braunröthlich, rundlich, mittelgroß, dem Ribston-Pepping an Geschmack ähnlich, haltbar bis in den Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 736.)

Brand-Appel.

(Brandapfel.) Baum früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, länglich kegelförmig zugespitzt, bisweilen fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch oft

flache Kanten; Schale fein, hell blaßgrün, in der Reife hellgelb, oft ganz mit breiten, abgesetzten rothen Streifen, dazwischen stark getuscht, Punkte wenige, gelblich, oft schwarzbraune Flecken, in der Stielhöhle feiner Rost; Fleisch weiß, fein, saftreich, fein weinsäuerlich, haltbar bis tief in den Sommer, roh genießbar, für den Haushalt ziemlich gut. (Diel IV, 193, v. Aehrenthal.)

(Brickley's Seedling.)

(Sämling von Brickley.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht mittelgroß, viel breiter als rund, rundlich, nach unten breitplatt, nach oben breit-stumpf; Kelch- und Stielhöhle glatt; Schale grünlich-gelb, in der Reife dunkelgelb, Sonnenseite hellroth, darin dunkle Streifen und Striche; Fleisch gelblich, fest, eigenthümlich süß, haltbar bis in den April, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Hort. Soc. Cat. No. 86, Pom. Mag. III, No. 124; Dittrich III, No 134.)

Buchanan's long-keeper.

(Langdauernder Apfel von Buchanan.) Apfel gelb und grün, rund, haltbar bis zum Mai, 2. Klasse. (Hort. Soc. Cat. p. 8.)

Cadeau du Général.

(Vogauyau, Generals-Geschenk.) Frucht groß und sehr groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 v. Ad. Papeleu, Cat. f. 1853 v. A. Wilhelm, Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Calville Malingre.

Apfel roth, calvilleförmig, groß, haltbar bis in den April, für die Küche, 1. Rangs. Baum trägt sehr reichlich. (Hort. Soc. Cat. No. 114.)

Calville rouge de Pentecôte.

(Rothe Pfingst-Calville.) Apfel roth, calvilleförmig, groß, haltbar bis gegen Pfingsten, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 9.)

Coe's Golden Drop.

(Goldtropfen von Coe.) Apfel gelb, fast eiförmig, klein, haltbar bis zum Juni, vortrefflicher Desertapfel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 274.)

Coeur de boeuf.

(Sanguinolo, Sanguinolle, Rouveau?, Bruindeling?; Ochsenherz, Rother Eckapfel, Rothapfel, Blutapfel.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, mehr kugelförmig als plattrund, durch mehr oder minder flache Rippen oft in der Rundung etwas verschoben; Schale grasgrün, in voller Reife strohgelb, freihängende Früchte durchaus mit düsterm Blutroth überzogen, darin oft Streifen und feine, weißröthliche Punkte. Fleisch weiß-grünlich, ziemlich fein, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, bis ins Frühjahr haltbar, sehr gut für die Küche. (Duhamel, Hort. Soc. Cat. p. 11; Manger, Mayer, Christ, Diel IX, 11, Hinkert ꝛc.)

Collin's Keeper.

Apfel grün und gelb, rundlich, groß und sehr groß, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 173.)

Conquest de Wigers.

(Eroberung von Wigers.) Apfel blaßgelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 175.)

Courtpendu blanc.

(Courtpendu jaune, l'Admirable de Loisel; Weißer Kurzstiel, Gelber Kurzstiel, Loisel's Wunderapfel.) Unter den vorzugsweise an Pyramiden oder in Töpfen zu cultivirenden Aepfeln prangt der Courtpendu blanc, den einige Pomologen l'Admirable de Loisel nennen, und der als eine Varietät erscheint, welche seit langer Zeit in den carpologischen Verzeichnissen nicht mehr vorkommt. Duhamel spricht kein Wort darüber in seiner 1768 herausgekommenen Abhandlung über die Obstbäume. Aber Knoop spricht in seiner Pomologia von 1758, nachdem er eine Abbildung vom Courtpendu rouge und eine Beschreibung vom Courtpendu gris gegeben, von einem Courtpendu blanc oder jaune in folgender Weise: „Deze gelykt Zeer wel na de voorguaande, behalven dat hy doorgaans noy wat kleinder valt, en, ryp zynde, geelagtig is; hebbende veeltyds hier en daar eenige ruwe grysagtige merken of vlekken, gelyk de renette, hat vleesch en de smaak komt ook genoegzaam met de voorige overeen. — De boom maakt goed houtgewas, en draagt sterk, maar word niet zeer groot." Zu deutsch: „Diese Varietät ähnelt sehr der vorhergehenden (dem Courtpendu rouge), nur ist sie im Allgemeinen kleiner und der Apfel wird in der Reife gelblich; hin und wieder trägt er zuweilen einige rauhliche graue Flecken oder Male, gleich den Renetten; das Fleisch und der Geschmack haben viele Aehnlichkeit mit denen der letzteren. — Der Baum hat einen schönen Wuchs und trägt gut, wird aber nicht sehr hoch." Der Durchmesser dieses Apfels beträgt gewöhnlich 2 — 2¼ Zoll, die Höhe 1¾ Zoll. Er hat eine runde, fast kugelförmige, abgeflachte Form; einen unge-

wöhnlich kurzen, in eine konische, regelmäßige, glatte Grube eingesenkten Stiel, von welcher matte und blaßgelbliche Streifen oder Strahlen auslaufen. Das Auge oder der Kelch ist regelmäßig und sitzt in einem minder tiefen Trichter als die Stielhöhle ist: auch davon strahlen bräunliche Streifen und Verwaschungen aus. Die Schale ist blaß-schwefelgelb, mit kleinen braunen Punkten zerstreut besäet und trägt oft größere schwarzbraune, etwas rauhe Rostflecken und Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, etwas schneeig, lieblich-säuerlich, aromatisch, zunächst um das Kernhaus ein wenig grünlich. Das Kernhaus hat fünf regelmäßig gebaute Kammern oder Fächer, große abgeflachte, thränenförmige Kerne.

Courtpendu jaune de Nikita, *de Hartwiss*.

(Gelber Nikita-Kurzstiel.) Sehr schöner und vortrefflicher Apfel. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Court-Pendu Liegel, *de Hartwiss*.

(Liegels Kurzstiel, Graurother Kurzstiel.) Ziemlich großer, schöner und sehr guter graurother Apfel. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Craigie.

Apfel grün und bräunlich roth, plattrund, groß und sehr groß, haltbar bis zum Mai, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 190.)

Damelot vert.

(Grüner Damelot.) Apfel grün, rundlich, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Délicatesse de Monbijoux.

(Köstlicher von Monbijoux.) Baum mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich, beinahe walzenförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch etwas Erhabenheiten, in der Stielhöhle oft eine Fleischbeule; Schale glatt, dünn, grünlich, in der Reife citronengelb mit grünlichem Schimmer, an der Sonnenseite und sonst großentheils mit Kermesinstreifen bedeckt und dazwischen stark getuscht, Punkte grünlich, im Rothen grau und roth umringelt; Fleisch weißlich-gelb, mürbe, saftreich, süßsäuerlich, gewürzhaft, duftend, haltbar bis in den Mai, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler 1805, 25, Dittrich I, 384.)

De Saint-Sauveur.

(Pomme de St. Sauveur; Heilandsapfel.) Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Dietzer Wintergoldrenette.

Baum sehr raschwüchsig, Krone pyramidenförmig, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, in Form und Größe einem edlen Winterborstorfer sehr ähnlich, Kelch fehlt oft ganz, Kelchhöhle äußerst flach, sternförmig mit Falten umgeben, in der Stielhöhle und über die Stielwölbung starker Rost; Schale fein-rauh, citronengelb oder goldartig, in der Reife noch schöner, an der Sonnenseite hellroth verwaschen, oft nur gestreift, sonst Warzen, Rostflecken im Rothen, sternförmige Punkte; Fleisch gelblich, sehr fein, fest, saftreich, erhaben weinartig-zuckerig, fein zimmtartig-gewürzhaft, haltbar bis ins Frühjahr, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI, B. 100, Dittrich I, 442, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely ɩc.)

Domine excellente.

In seinen „Kernobsorten des Südlichen Deutschlands S. 115" sagt Metzger darüber: „Ein platter kleiner Streifling, von dem wir keine genaue Beschreibung geben können, da uns die Früchte dieses Jahr (1847) fehlen und keine Beschreibung davon bekannt ist. Ein kleiner plattrunder, schmutzig braunrother Apfel. Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, fein und gewürzhaft. Die Frucht ist im December noch grün und dauert gewöhnlich 1 Jahr, bisweilen auch $1\frac{1}{4}$ Jahr. — Der Baum scheint auch sehr groß zu werden, und ist äußerst fruchtbar. Es ist dieses eine sehr kostbare Wirthschaftssorte, die wir außer hier noch nicht wahrgenommen haben. Wir bezogen dieselbe von den Gebrüdern Baumann in Bollwiller und können sie zur Anpflanzung in guten Lagen und tiefgründigem Boden bestens empfehlen. Als Tafelfrucht gebührt diesem Apfel der erste Rang." — (Catalogue de Bolwiller; Hort. Soc. Cat. No. 211.) Ich gebe diese Notiz hier wörtlich, um damit zu belegen, wie viele unnütze Worte in solchen Beschreibungen gewöhnlich verschwendet werden, und wie es daher allein möglich geworden, den Hauptinhalt der vielen Werke auf so wenige Bogen zusammenzudrängen, ohne an Deutlichkeit zu verlieren.

Double rouge de Paradis.

Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) Ist wahrscheinlich der Große rothe Winterparadies-Apfel, bei Lucas, v. Aehrenthal, Oberdieck. Alle solche Zweifel und Wirren entstanden und entstehen, weil so viele Pomologen aller Lande es mit den Namen zu leicht nehmen und eine kleine Mühe

scheuen. — Der Hort. Soc. Cat. p. 13. sagt: Apfel roth, fast eiförmig, klein, 3. Rangs, und bestimmt die Zeit der Brauchbarkeit von November — Januar. Sollten nicht hiernach doch zwei verschiedene Aepfel hinter diesem Namen stecken?

Dubbelde Griet.

(Doppelte Grethe.) Baum starkwüchsig, groß, reichtragend. Frucht sehr groß, länglich-vierkantig, zuweilen rundlich; Schale glatt, in der Reife blaßgrünlich-gelb, an der ganzen Sonnenseite röthlich; Fleisch grob, brüchig, herb-saftig, nur für die Küche. (Knoop zu T. XI.) Vergleiche damit den Apfel de Groote Mogol, indem beide identisch zu sein scheinen, von Mehreren auch bereits so angesprochen werden.

Dubbelde roode van Breda, de.

(Double Rouge de Breda; Großer rother Breda-Apfel.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Dubbelde zoete Gulderling.

(Doppelter süßer Gulderling.) Baum starkwüchsig, ziemlich tragbar. Frucht ziemlich groß, länglich, oft etwas rund, immer ein wenig kantig; Schale in der Reife gelblich, an der Sonnenseite leicht geröthet; Fleisch ziemlich fest, lange haltbar; einer der bessern Süßäpfel. (Knoop zu T. VII.)

Duke of York, *van Mons?*

(Herzog von York.) Baum nicht starkwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht groß, ziemlich kugelförmig, mehr breit als hoch, Kelchhöhle mehr oder minder stark umrippt, oft auch über den Bauch calvilleartige Rippen, Stielhöhle meistens glatt. Schale glatt, strohweiß, in der Reife citronengelb, auf der Sonnenseite ein Anhauch von sanfter Röthe, oft nur goldartig, und darin Kermesinstreifchen und Fleckchen, Punkte an der Sonnenseite mit Roth eingefaßt; Fleisch weiß, fein, fest, abknackend, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel IV. B. 60, Dittrich I, 309, Oberdieck, v. Aehrenthal.) Fast muß man glauben, daß Freund van Mons hier einen Englischen Apfel für sein Erzeugniß ausgegeben hat: man vergleiche Duke of York, *Newbold.*

Dumelow's Seedling.

(Wellington, Duke of Wellington, Wellington's Apple, Normanton Wonder; Wellingtons Renette, Das Wunder von Normanton, Dumelow's Sämling, Dumelow's Wildling.) Baum sehr raschwüchsig, sehr reichtragend, für den Landwirth sehr empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, mehr kugelförmig als plattrund, um die Kelchhöhle in der Regel feine Fältchen, Stielhöhle sternförmig berostet; Schale fein, weißgelb oder strohgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne ein leichter Anflug von Röthe, schwarzbraune Rostflecken, Punkte braun, lange Zeit grün umringelt; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, abknackend, sehr saftreich, weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, haltbar durch den ganzen Winter, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 224; Diel VI. B. 55, Dittrich I, 307, Oberdieck, v. Aehrenthal, Lucas, Cornely rc.)

Eggerling.

Baum sehr groß, mit ausgebreiteten Hängeästen, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß und groß, fast kugelförmig, um den Kelch feine Falten, oft stark die Form verderbend, über den Bauch Rippen; Schale hellgrün, in der Reife matt goldgelb, an der Sonnenseite, vorzüglich nach unten schmutzig roth, Punkte grau, fühlbar; Fleisch weiß, fein, körnicht, nicht saftreich, süß, haltbar bis in den kommenden Herbst, gut für Haushalt und Markt. (Diel I, 254, v. Aehrenthal rc.) Hinter welchen anderen Namen mag sich dieser Apfel verborgen haben, da kein anderes Werk ihn erwähnt?

Eldon Pippin.

(Pepping von Eldon.) Apfel gelb und bräunlich-roth, rundlich, mittel-groß, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 236.)

Elsasser rothe Winter-Renette.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, breitkronig, sehr reichtragend. Frucht klein, plattrund, oft kugelförmig, um die Kelchhöhle oft sternförmig Falten und Fleischperlen, Stielhöhle berostet; Schale grün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite kurz kermesinroth gestreift, dazwischen sehr stark verwaschen, Punkte zahlreich, sehr fein, oft schwarzbraune Rostflecken; Fleisch gelblich, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, erhaben-fein-weinsäuerlich-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, sehr gut für Tafel und Küche. (Diel VI, B. 92, Dittrich I, 381, v. Aehrenthal, Oberdieck rc.)

Enkelde zoete Gulderling.

(Einfacher süßer Gulderling.) Baum reicher tragend als der vom doppelten süßen

Gulderling; Frucht von dieser nur verschieden durch mindere Größe und weniger Süßigkeit. (Knoop zu T. VII.)

Everlasting.

(Ewigkeitsapfel.) Apfel gestreift, rundlich, klein, haltbar bis zum Juni, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 15.)

Fachinger Glasapfel.

Baum groß, breitkronig, reichtragend, dem Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, zuweilen etwas länglich, um die Kelchhöhle feine Falten, oft über die Frucht deutliche Erhabenheiten; Schale glatt, gelblich=grün, in der Reife glänzend citronengelb, reich mit breiten, blaß=rothen Streifen besetzt, dazwischen heller getuscht, im Rothen sehr feine, gelblich umringelte Punkte; Fleisch weiß=grünlich, fein, fest, abknackend, saftreich, weinartig, oft 1 Jahr haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel II, B. 140, Oberdieck, Grätzer Baumschule, Hinkert 2c.)

Fallawater.

Apfel grün und braunröthlich, kegelförmig, groß, in Geschmack dem Newtown-Pippin ähnlich, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 242.)

Farleigh Pippin.

(Pepping von Farleigh.) Apfel gelb und grün, länglich=eirund, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 243.)

Fenouillet doux.

(Zoete Fenouillet; Süßer Anis=Apfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht in Form und Farbe dem Fenouillet ähnlich, aber etwas größer, weniger hoch, mehr rund; Schale rauh, gelblich=braun oder zimmtfarbig, mit hie und da durchschimmernder gelber Grundfarbe; Fleisch fest, rauh, süßsäuerlich; ein guter Süßapfel. (Knoop zu T. IX.)

Flat Nonpareil.

(Platter Sondergleichen.) Apfel braunröthlich, plattrund, klein, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 470.)

Fouillet, de.

Apfel blaßgrün und roth, kegelförmig, groß und sehr groß, haltbar bis zum Mai, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 257.)

Francatu romain.

(Römischer Francatu.) Frucht ziemlich groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Gelber platter Zwillingsapfel.

Baum raschwüchsig, früh= und sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, plattrund, fast zwiebelförmig, um die Kelchhöhle oft 5 feine Falten sternförmig, in der Stielhöhle rauher Rost; Schale zart, glatt, glänzend, hell blaßgrün, in der Reife citronengelb, an besonnten Früchten bald an den Bauch, bald um die Kelchwölbung fast orleansroth sanft verwaschen, Punkte im Rothen fein, gelblich; Fleisch grünlich weiß, fein, markig, sehr saftreich, mildsäuerlich=süß, duftend, bis zum Frühjahr haltbar, roh nicht übel, sehr gut für den Haushalt. (Diel IX, 203, v. Aehrenthal 2c.)

Gelber süßer Sprickelsapfel.

(Sprickelsapfel, Februarapfel, Maylingsapfel?) Baum starkwüchsig, groß, Krone hochgewölbt, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich=hoch, oben stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch mehr oder minder starke, oft die Rundung sehr verderbende Rippen, in der Stielhöhle hellzimmtfarbiger Rost; Schale fein, hell=strohweiß, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite goldartiger, Punkte sehr fein, bräunlich; Fleisch sehr weiß, fest, hülsig, nicht saftreich, zuckerig=süß, gewürzhaft, reich duftend, haltbar bis in den Sommer, vortrefflich für die Küche. (Diel IX, 17, v. Aehrenthal 2c.)

Grauwe Hol-zoete.

(Grauer Hohlsüßer.) Baum groß, sehr reichtragend. Frucht ziemlich groß, länglich, oft kantig; Schale glatt, weißlich=gelb, an der Sonnenseite roth, oft stark roth gestreift oder hellroth, nicht selten auch braungrau (rostfarbig?) gefleckt; ein sehr guter Süßapfel für die Küche. (Knoop zu T. VII.)

Green.

(Grünapfel.) Apfel grün, rund, mittelgroß, haltbar bis in den Sommer, weniger sauer als der Easter Pippin oder French Crab, aber nicht so saftreich, für die Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 299.)

Green Nonpareil.

(New green Nonpareil; Grüner Sondergleichen.) Apfel grün, rund, klein, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 2. Klasse. (Hort. Soc. Cat. No. 474.)

Groenaaglige Gulderling, de.

(Langer grüner Gulderling, Fäßlesapfel, Lauchsapfel, Weinapfel.) Baum sehr raschwüchsig, groß, spät= aber reichtragend, sehr zu empfehlen. Frucht groß, hoch, zur

Walzenform geneigt, oft stumpf zugespitzt, vielfach gerippt; Schale glatt, hellgrün, in der Reife citronengelb, oft Rostanflüge, immer an der Sonnenseite Punkte. Fleisch weiß, fein, abknackend, weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, für Tafel und Haushalt sehr gut. (Diel XI, 36, Oberdieck, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas ꝛc.)

Groote Mogol, de.

(Großer Mogul, doppelte Grethe? Große Grethe?) Baum groß, früh- und reichtragend, für Baumgärten äußerst empfehlenswerth. Frucht groß, fast kugelförmig, oft an einer Seite niedriger, breit- und flachgerippt; Schale etwas stark, beduftet, strohweiß, in der Reife hoch-citronengelb, in der Sonne blutroth getuscht und gestreift, Punkte im Gelben hellbraun, im Rothen gelblich; Fleisch gelblich-weiß, ziemlich fein, fest, äußerst saftreich, süßweinsäuerlich, gewürzhaft, bis tief ins Frühjahr haltbar, roh genießbar, für die Wirthschaft vortrefflich. (Diel X, 63, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Großer Rheinischer Bohnapfel.

(Großer Bohnapfel, Weißer Bohnapfel, Weinapfel, Schaffkopfsapfel, Strömapfel, Zimmermännle, Rabiner, Glöckleapfel, Bohnapfel.) Baum auch in rauhen Lagen und selbst in etwas feuchtem Boden noch reichtragend, auf Felder, Triften, Straßen nicht genug zu empfehlen. Frucht groß, meistens länglich oder conisch, zuweilen kugelförmig platt, um die Kelchhöhle starke Falten, über die Frucht, oft die Rundung verschiebende flache Erhabenheiten; Schale zart, grüngelblich, in der Reife weißlich-gelb, rundum breite, kurzabgesetzte blaßrothe und dunklere Streifen, in der Sonne dazwischen sehr stark getuscht, Punkte schmutzig grün an der Schattenseite, gelblich im Rothen, um den Stiel charakteristisch oft mit weißgelben oder blaßrothen Monden umgeben, zudem mancherlei fast glatte Rostflecken; Fleisch weiß, fest, abknackend, fein, saftreich, süß, gewürzhaft, bis in den Juli und August haltbar, gut für die Tafel, fast unübertrefflich für die Wirthschaft. (Christ, Sickler, Diel I, 220, Oberdieck, Dittrich I, 463, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely ꝛc.)

Grüner Pauliner.

(Wintergrüner Pauliner.) Baum raschwüchsig, groß, reichtragend; Frucht groß, bald platt, bald hoch, bald fast kugelförmig, um die Kelchhöhle und über den Bauch sanfte Rippen; Schale fein, gelbgrün oder strohgelb, in der Reife hell citronengelb, in der Sonne blaß lichtbraun angehaucht, Punkte im Rothen ringsum roth umkreist, im Gelben als hellgelbe Fleckchen, oft Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, fest, markig, saftreich, mild weinsäuerlich, oft ein ganzes Jahr lang haltbar, vortrefflich für die Wirthschaft. (Diel II, 225, Oberdieck, v. Aehrenthal, Hinkert ꝛc.)

Grumkower Wachs-Pepping.

Baum langsam wachsend, groß, kugelkronig, spät sehr reichtragend. Frucht klein, kugelförmig, zuweilen nach oben etwas schmäler, um die Kelchhöhle Rippchen oder Fleischperlchen; Schale dünn, beim Abreiben glänzend, strohweiß, in der Reife citronengelb, in der Sonne mit einem bleichrothen Bäckchen, darin bräunliche, roth umringelte Punkte, in der Kelchhöhle zimmtfarbiger Rost; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, bis über den Sommer haltbar, roh gut, für den Haushalt vortrefflich. (Diel X, 125, Oberdieck, Dittrich I, 388, Hinkert ꝛc.)

Guckenberger Krachapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, Krone breitgewölbt mit Hängeästen, reichtragend, empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, fast kugelförmig, charakteristisch nach unten mehr abnehmend als nach oben, mehr breit als hoch, um die Kelchhöhle 5—6 sternförmige, kantartige, über den Bauch fortlaufende Rippen, Stielhöhle berostet; Schale zart, grünlich strohweiß, in der Reife citronengelb, um die Stielwölbung und an der Sonnenseite leicht mit Blutroth verwaschen, Punkte im Rothen viele, hellbräunlich; Fleisch weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftreich, weinartig-zuckerig, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel XXI, 136, Dittrich I, 386, Oberdieck, Lucas, v. Aehrenthal ꝛc.) Man vergleiche die damit von Oberdieck, Lucas ꝛc. für synonym erklärten Aepfel: die Glanz-Renette, Mascons harte gelbe Glasrenette, Gelber Englischer Winter-Pepping, Tyroler Renette ꝛc.

Hambledon Deux Ans.

(Zwei Jahre haltbarer Apfel von Hambledon.) Apfel grün und roth, rundlich, groß, für Tafel und Küche, 1. Rangs, zwei Jahre haltbar. (Hort. Soc. Cat. No. 202.)

Harter Görgensapfel.

Baum groß, hochgewölbtkronig, in der Blüthe

nicht empfindlich, jährlich reichtragend, auch in schlechtem Boden gut fortkommend, für Straßen, Raine ꝛc. Frucht klein, zugespitzt kugelförmig, calvilleartig feinkantig gerippt; Schale dünn, glatt, zähfettig, hellgrün, in der Reife gelb, oft roth leicht verwaschen, meistens nur wie angehaucht, Punkte im Rothen bräunlich roth umringelt, im Grünen hellgrün, sehr oft schwarzbraune Rostflecken, Rostfarbe in der Stielhöhle; Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftreich, weinsauer, duftend, bis in den Sommer haltbar, sehr gut für den Haushalt. (Diel VI, 275.)

Harter Grünling.

(Hard Pippin? Christ's grüner Borstorfer?) Baum mittelgroß, sehr reichtragend, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht klein, Form eines großen Goldpeppings, oft um die seichte Kelchhöhle feine Falten, Rundung oft ungleich; Schale fein, hellgrün, in der Reife hellgelb, oft an der Sonnenseite bräunlich-roth trüb verwaschen, darin graue Punkte, selten auch an der Schattenseite, häufig Rostflecken; Fleisch grünlich-weiß, fein, fest, sehr saftreich, süßsäuerlich, über 1 Jahr haltbar, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel II, 230, v. Aehrenthal ꝛc.)

Himbeerapfel.

(Oberländer Himbeerapfel.) Baum groß, reichtragend, oft so sehr, daß die Aeste hängen, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht groß und sehr groß, fast gleich hoch und breit, hochaussehend, nach unten breit gewölbt, um die Kelcheinsenkung und bis an den Bauch Rippchen und Rippen; Schale glänzend, weißgrün, in der Reife hochgelb, an der Sonnenseite hellroth, mit dunkleren Streifen, Punkte grau; Fleisch gelblich, mild, hinlänglich saftig, himbeerartig-balsamisch, über 1 Jahr haltbar, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler XXII, 101, Dittrich III, No. 15, Lucas.)

d'Hiver.

(Winterapfel.) Apfel gelb, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 20.)

Holländischer rother Winter-Calville.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, breitkronig, reichtragend. Frucht mittelgroß, hoch, stark abgestumpft zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartige Rippen; Schale glatt, glänzend, hellgrün, in der Reife hellgelb, an der Sonnenseite leicht blutroth verwaschen, viele feine Punkte, Stielhöhle fein rostfarbig; Fleisch weiß, fein, fest, markig, saftreich, süß-weinsäuerlich, rosenartig gewürzhaft, haltbar bis in das Frühjahr, trefflich für Tafel, Küche und Markt. (Diel VI. B. 7, Dittrich I, 47, v. Aehrenthal.)

House.

(Grey House; Hausapfel, Grauer Hausapfel.) Apfel grau und roth, eiförmig, klein, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. No. 544.)

Huntingford.

Apfel sehr schön roth, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 20.)

Jean Huré.

(Johann Hure.) Apfel gelb, parmänenförmig, mittelgroß, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 21.)

Kempe's Pauliner.

In seiner „Anleitung S. 66" sagt Freiherr von Aehrenthal darüber: „Mittelmäßig groß, schön, recht haltbar, von einem köstlichen Weingeschmack. Der Baum wächst sehr stark und wird groß. Zeitigt im Jänner, wird aber gegen das Frühjahr am schmackhaftesten. Ausgesucht für den Landmann zu freistehenden Anlagen."

Kleiner Cyderapfel.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht länglich, fast eiförmig, Kelch klein, oft gar nicht vorhanden, mit Fleischwärzchen umgeben, Stiel charakteristisch durch eine Fleischwulst seitwärts gedrückt; Schale dünn, sehr glänzend, blaß gelblich-grün, in der Reife gelb, an der Sonnenseite goldfarbig mit rothen Fleckchen, rundum weißliche Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, sehr saftreich, weinartig säuerlich, schwach duftend, lange haltbar, trefflich zu Essig. (Diel III, 236.)

Kors-Appel.

(Kervel-Appel?; Gestreifter Kressenapfel.) Baum starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend; Frucht mittelgroß, plattrund, stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle und über den Bauch calvilleartig gerippt, in der Stielhöhle feiner Rost; Schale glatt, hell-grasgrün, in der Reife hellgelb, rundum kurz abgesetzt blutroth gestreift, an der Sonnenseite dazwischen stark getuscht, an der Schattenseite leicht überhaucht, an der Sonnenseite weißgraue Punkte; Fleisch mattweiß, grün geadert, fein, markig, saftreich, etwas scharf weinsäuerlich, gewürzhaft, sehr schwach duftend, haltbar bis in den Sommer, roh nicht übel, vortrefflich für den Haus-

halt. (Van Oosten Cat., van der Linden Cat.; Diel IX, 22, v. Aehrenthal ꝛc.)

Kroon-Appel.

(Kron-Apfel.) Baum starkwüchsig, ziemlich groß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, rund, oft schief; Schale glatt, in der Reife blaß-grün-gelblich, mehr oder minder roth gestreift; Fleisch gelblich, mild, von feinem Geschmack, gewürzhaft, ein guter Tafelapfel. (Knoop zu T. VII.)

Kugelapfel.

(Weinsäuerling, Sauerracher, Weißscheibling, Bärwinkler, Weißer Bietigheimer, Feldbietigheimer, Grüner Zwiebelapfel, Grüner Katzenkopf.) Baum von schönem Wuchs, reichtragend, an gegen den Wind geschütztem Standort. Apfel ziemlich groß, meist kugelförmig, oft um den Kelch etwas gerippt; Schale grün, in der Reife mattgelb, Sonnenseite oft schön blutroth gefärbt; Fleisch ziemlich sauer, haltbar bis gegen den Sommer, sehr gut für den Haushalt. (Lucas, Kernobstſ. Würt. S. 41.)

Langdauernder rother Hartapfel.

(Rothhärtling vom Walde? Härtling im Walde? Rother Bachapfel?) Baum groß, sehr hart, sehr reichtragend, für große Baumgärten sehr zu empfehlen. Frucht groß, in Höhe und Breite unregelmäßig platt, breit- und starkgerippt; Schale vom Stiel bis zur Mitte blutroth, nach oben gelbröthlich, mit einzelnen gelbgrauen Rostflecken und überall mit weißgrauen Punkten; Fleisch weiß, später grünlich weiß, sehr fest, grobkörnig, markig, nicht sehr saftig, süßlich, ohne Säure und Gewürz, haltbar 1—1½ Jahr, vortrefflich für die Wirthschaft. (Diel I, 97, Grätzer Baumschule, Hinkert ꝛc.)

Long Keeper, *Mogg's*.

(Mogg's Langdauernder.) Apfel gestreift, plattrund, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 24.)

Master's Seedling.

(Sämling von Master.) Apfel blaß-gelb, kegelförmig, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 25.)

Meißner Lederapfel.

(Lederapfel.) Baum sehr groß, breitkronig, spät sehr reichtragend, für Straßen und große ökonomische Anlagen. Frucht mittelgroß, mehr kugelförmig als platt, um die Kelchhöhle und über den Bauch kantartige, flache Erhabenheiten; Schale glatt, gelblich hellgrün, in der Reife citronengelb, die ganze Sonnenseite rein blutroth verwaschen, darin gelbliche Punkte, im Gelben graue, oft bräunliche Rostflecken, in der Stielhöhle Rost strahlenförmig; Fleisch weiß, fein, fest, etwas rauh, nicht sehr saftreich, weinsauer, haltbar 1 Jahr lang, roh eßbar, sehr gut für Haushalt und Markt. (Sickler, Diel VI, 248.)

Melon.

Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) — Sehr zu vergleichen mit Pomme Joséphine (Pomme Melon), obgleich Prevost, Dittrich ꝛc. die Reifzeit für Nov. Dec. angeben.

Mansfelder Winter-Calville.

Baum raschwüchsig, mittelgroß, sehr reichtragend. Frucht groß, dem Weißen Winter-Calville sehr ähnlich, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch 5 calville-artige Rippen; Schale glatt, strohweiß, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite und um die Stielwölbung mit Blutroth leicht verwaschen, zuweilen einige braune Rostflecken; Fleisch weiß, fein, fest, etwas markig, süß-weinartig, etwas gewürzhaft, haltbar bis tief in den Sommer, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel VI. B. 19, Dittrich I, 100 ꝛc.)

Merveille de Portland.

(Walzenförmiger Apfel von Portland.) Baum sehr starkwüchsig, spät aber sehr reich büschelweise tragend. Frucht mittelgroß, selten groß, hoch, fast rein walzenförmig, oft abgestumpft kegelförmig, um die enge, seichte Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch, oft die Form entstellende flache Erhabenheiten; Schale dünn, glatt, seladon-grün, in der Reife hellcitronengelb, an der Sonnenseite ein erdrothes Bäckchen, Punkte wenige und schwach oder gar keine, Stielhöhle grün, oft warzenähnliche Rostflecken, auch von unten nach oben laufende fadenähnliche Roststreifen; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, markig, saftreich, weinsäuerlich-süß, schwach duftend, durch das Frühjahr haltbar, gut zum Roheſſen, vortrefflich für Küche und Markt. (Hort. Soc. Cat. p. 25; Diel IX, 190, v. Aehrenthal ꝛc.)

Mohren-Apfel.

(Zigeuner; Winter-Veilchenapfel?) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 141" sagt Lucas darüber: „Ziemlich großer, durch schwarzrothe Färbung und starken Duft, womit die ganze Schale bedeckt ist, kenntlicher,

sehr haltbarer Winterapfel. Er ist im Februar und März angenehm zum Essen. Fleisch grünlich-weiß, mürb, ziemlich saftig, süß-weinig; Kernhaus geschlossen, armsamig; Kelchröhre kurz. Der Baum wird groß, bildet eine hohe Krone, mit etwas hängenden Aesten und trägt nie reichlich."

Mostapfel.

In seinen „Kernobstsorten Würtembergs, S. 114" sagt Lucas darüber: „Großer, schöner und guter Winterapfel; sehr saftreiches, rosenroth angehauchtes Fleisch von fast renettenartiger Beschaffenheit, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt."

New Reinette grise.

(Neue graue Renette.) Baum sehr reichtragend. Apfel gelb und röthlich-braun, plattrund, klein, haltbar bis zum April, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 668.)

New Rock Pippin.

(Neuer Stein-Pepping.) Apfel grün, rund, mittelgroß, haltbar bis zum Juni, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 461.)

Nine Partner's little Russet.

(Kleiner Neunherren-Röthling.) Apfel röthlich-braun, eirund, klein, haltbar bis zum Juni, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 745.)

Northern Spy.

(Nördlicher Spion.) Frucht groß und sehr groß, vom allerersten Rang. (Cat. für 1854 von Ad. Papeleu.)

Pallas-Appel, de.

(Pallas-Apfel, Gelber Pallasapfel.) Baum sehr raschwüchsig, mit breit-gewölbter Krone, sehr reichtragend. Frucht groß, lang, abgestumpft kegel-, fast walzenförmig, kaum bemerkbar gerippt; Schale fein, hellgrün, in der Reife citronengelb, wobei Stiel- und Kelchhöhle Spuren von Grün behalten, selten etwas Röthe an der Sonnenseite, feine Punkte, auffallende schwärzliche Flecken; Fleisch grünlich-weiß, etwas grobkörnig, sehr saftreich, fein säuerlich, stark duftend, bis in den Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt sehr zu empfehlen. (Diel VI, 14, Dittrich I, 615, Grätzer Baumschule, Hinkert xc.)

Pearmain d'or de Nikita, *de Hartwiss.*

(Goldparmäne von Nikita.) Baum mittelgroß, reichtragend. Einer der schönsten und besten aller bis jetzt bekannten Aepfel. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Pépin rose.

(Rosen-Pepping.) Baum raschwüchsig, schön, jährlich sehr reichtragend. Frucht klein, bald platt, bald hoch, dem rothen Borsdorfer ähnlich, um die Kelchhöhle und ganze Frucht feine Falten und Rippen; Schale fein, strohgelb, in der Reife citronengelb, in der Sonne fein und kurz kermesinroth gestreift, dazwischen stark getuscht, oft desgleichen um die ganze Kelchwölbung, wahre Punkte gelblich, oft kleine Rostflecken; Fleisch weiß, fein, fest, saftreich, rosen- oder veilchenartig gewürzhaft, wenn spät im October gepflückt, über den Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Christ, Diel III, 189, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas xc.)

Pippin Bullock.

(Sheep's Nose, Long Tom; Bullocks Pepping, Schafsnase, der Lange Tom.) Frucht mittelgroß, länglich-stumpf-zugespitzt, viel höher als breit, um die Kelchhöhle 5 auch über den Bauch fortlaufende und oft die Rundung stark verschiebende Erhabenheiten; Schale grünlich-gelb, in der Reife hoch-citronengelb, um die Kelchhöhle und an der Sonnenseite bräunlichroth überhaucht, oft auch nur einfarbig, viele feine, weißliche Pünktchen, selten feine Rostfiguren; Fleisch gelblich, gelb geadert, fein, markig, sehr saftreich, schwach-säuerlich-süß, schwach gewürzhaft, bis in das Frühjahr haltbar. (Hort. Soc. Cat. p. 41; Dittrich I, 525.)

Polnischer rother Pauliner.

Baum hoch, sehr starkästig, sehr reichtragend, für den Landwirth in große Obstanlagen und an Straßen sehr empfehlenswerth. Frucht mittelgroß, kugelförmig, nach oben stumpf zugespitzt, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Erhabenheiten, in der tiefen Stielhöhle etwas Rostfarbe; Schale glatt, hellgrün, in der Reife hoch-citronengelb, Sonnenseite und Stielwölbung mit erdartigem Roth überzogen, Punkte im Rothen zahlreich, fein, gelb, im Gelben kaum bemerkbar. Fleisch schneeweiß, fein, fest, saftreich, schwach-weinartig-süß, gewürzhaft, schwach duftend, haltbar bis tief in den Sommer, roh nicht übel, sehr gut für Haushalt und Markt. (Diel XXI, 165, Dittrich III, No. 139.) Vergl. Wielke Sklenne Jabtko.

Pomme de Barbarin.

(Pomme de Barbarie; Barbarins-Apfel, Berbernapfel.) Frucht mittelgroß, im Allgemeinen dem Passe Pomme rouge ziemlich

ähnlich, mehr breit als hoch; Schale größtentheils schön und lebhaft roth; Fleisch grünlich weiß, wenig erhaben süß, ziemlich lange haltbar; gut für Rohgenuß und Haushalt. (Couverchel p. 435; Dittrich III, No. 157.)

Pomme de boeuf.

(Ochsen-Apfel.) Frucht ansehnlich groß und sehr schön korallenroth, trefflich für die Küche, haltbar bis zum Mai. (Pirolle in Hortic. franç. p. 369.)

Pomme de Lettre.

Baum reichtragend; Frucht mittelgroß, ein ganzes Jahr haltbar, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.) Ist trotz der verschiedenen Schreibarten und Reifzeiten mit dem bei Dittrich III, No. 146 beschriebenen Pomme de Lestre wohl zu vergleichen.

Pomme du Halder, *Loisel.*

(Apfel von Halder.) Frucht groß, länglich, leicht gerippt, haltbar bis zum Juni, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Pomme rouge rayée durable trois ans.

(Rother drei Jahre dauernder Streifling, Rother Winter-Calville-Süßapfel.) Baum ziemlich starkwüchsig, flachkronig, tragbar, dem Landwirthe zur Anpflanzung sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, bald hochkegelförmig, bald stumpf zugespitzt, um die Kelchhöhle feine, über die Frucht calvilleartige Rippen, Schale fein, in der Reife citronengelb, durchaus schwach roth verwaschen, nach der Schattenseite streifenartig, viele gelbliche Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, nicht saftreich, etwas zuckerig, über 2 Jahre haltbar, roh kaum genießbar, gut für Küche und Haushalt, im Kochen roth werdend. (Christ No. 27, Cat. v. Crede, Diel V, 175, Dittrich I, 460, Hinkert.) Wohl zu vergleichen mit Liegels drei Jahre dauerndem Winterstreifling, da das Fehlen von Rostflecken 2c. oft von Zufällen abhängt.

Pomme Violette d'hiver.

(Winter-Veilchenapfel, Bleiapfel, Schwerapfel.) Baum mittelgroß, reichtragend. Frucht mittelgroß, stumpfspitzig, fast gleichhoch und breit, um die Kelchhöhle feine Falten; Schale etwas dick, blau beduftet, grünlich-gelb, in der Reife hochgelb, an der Sonnenseite dunkelroth verwaschen und durch den Duft violett schillernd, Punkte grau; Fleisch grünlich-weiß, zart, fest, nicht sehr saftreich, süßsäuerlich, haltbar bis in den Mai, gut für Tafel und Haushalt. (Sickler XXI, 17., Christ, H.W.B. 113, Dittrich I, 512.)

Pommier nain de Reinette.

(Zwergrenette.) Baum auch auf Wildling klein, spät tragbar. Frucht mittelgroß und klein, hoch-stumpf-zugespitzt, oft ziemlich kantartig, citronengelb, Röthe an der Sonnenseite sehr selten, oft Kermesinfleckchen; Fleisch gelblich-weiß, sehr saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, bis in den Sommer haltbar, sehr gut für Tafel, Küche, Markt und Weinbereitung. (Diel l. n. H. 73, Grätzer Baumschule 2c.)

Preciosa.

Baum starkwüchsig. Eine Renette: Frucht kugelförmig, gestreift; Fleisch gelblich, säuerlichsüß, gewürzhaft. (Liegel, Syst. Anl. S. 85.)

Quittenförmiger Gulderling.

(Citronenapfel.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht mittelgroß, gewöhnlich die Form einer Birnquitte, oft auch die reine Form schöner Gulderlinge, durch breite und starke Rippen in der Rundung entstellt; Schale gelblich-hellgrün, in der Reife hoch citronengelb, um den Stiel noch grün, bräunliche oder weiß-gelbliche Punkte; Fleisch weiß, fein, markig, saftig, weinsäuerlich, haltbar bis ins Frühjahr, gut zum Rohgenuß, trefflich für die Küche. (Diel X, 8, Oberdieck, Dittrich I, 98, v. Aehrenthal, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas 2c.)

Reinette couleuvrée.

(Schlangen-Renette.) Frucht klein und mittelgroß, fast kugelrund, um die Kelchhöhle feine Falten, oft einzeln hervortretende Beulen; Schale gelb mit weißlichen Schimmerstellen; Fleisch von renettenartigem Borstorfergeschmack, wenn erst zu Ende Octobers und Anfang Novembers gepflückt, 5 — 6 Monate haltbar, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop II, No. 33.) Vergleiche Reinette calvillée.

Reinette de haute bonté.

(Pomme de haute bonté; Renette von hoher Güte.) Baum lebhaften Wuchses, tragbar. Frucht groß, mehr breit als hoch, an den Enden breit gedrückt, um die Kelchhöhle gerippt, einzeln auch über den Bauch, um die Stielhöhle Beulen; Schale glatt, hellgrün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite kaum bemerkbar geröthet; Fleisch grünlich-weiß, zart, fein säuerlich, stark parfümirt, tief in das Frühjahr haltbar, trefflich für Tafel und Küche. (Noisette I, 330; Christ H.W.B. 48, Dittrich

I, 417ª.) Mit dem gleichnamigen Apfel der Periode October — November nicht zu verwechseln, aber genauer zu vergleichen.

Reinette de la Reine.

(Königin-Renette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Reinette de Montagne.

(Gebirgs-Renette, Bergrenette.) Frucht der Französischen Edel-Reinette ziemlich ähnlich, aber größer und an der Sonnenseite fahlroth; Kelch blättchenlos, also fehlerhaft; Fleisch schneeweiß, süß, jedoch etwas fade, ziemlich lange haltbar, für die Tafel unbedeutend, gut für Haushalt, Küche und Markt. (Couverchel p. 445; Dittrich III, No. 169.) Dittrichs Vermuthung, daß dieser Apfel identisch mit der Reinette d'Auvergne sei, bedarf noch der Widerlegung oder der Bestätigung.

Reinette de Montmorency.

(Montmorency-Renette.) Baum starkwüchsig, Krone flachgewölbt, früh- und reichtragend. Frucht groß, bald plattrund, bald beinahe kugelförmig, etwas breiter als hoch, in der Kelchhöhle feine Falten oder Fleischperlen, über den Bauch kaum auffallende Erhabenheiten, Stielhöhle meistens berostet; Schale ziemlich stark, glänzend, gelblich-strohweiß, in der Reife hoch-citronengelb, an der Sonnenseite hell blutroth, leicht verwaschen, Punkte braun; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, erhaben süß-weinsäuerlich, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel und Haushalt. (Cat. de Marechal; Diel IV. B. 87, Dittrich I, 387, Oberdieck, v. Aehrenthal, Cornely 2c.)

Reinette de Saint-Béat.

(Renette von St. Beat.) Frucht an Farbe der Schale und Geschmack der Renette von Meron ziemlich ähnlich, aber runder und an beiden Enden etwas platt gedrückt, so wie auch ohne Rippen und lebhafter in den Farben, haltbar bis tief in das Frühjahr, gut für Tafel und Haushalt. (Couverchel p. 441; Dittrich III, No. 167.)

Reinette de Vergie.

(Vergie-Renette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Reinette d'Hollande.

(Weiße Holländische Renette.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Apfel sehr groß, plattrund, flachgerippt, der Renette von Sorgvliet in manchem ähnlich, um die Kelchhöhle Falten. Schale glatt, glänzend, hell citronengelb, mit Grün gemengt, viele weißliche Punkte, Forellenflecken und vertiefte Warzenflecken. Fleisch weiß, süß-weinsäuerlich, duftend, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Lucas, Kernobstsf. Würt. S. 64.)

Reinette double de Breda.

(Doppelte Renette von Breda.) Baum raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht ziemlich groß, dem Courtpendu gris ähnlich, mehr platt, nach oben stark abnehmend, um die zimmtbraun berostete Kelchhöhle und über den Bauch 7—8 calvilleartige Rippen, in der Stielhöhle etwas hellerer Rost, strahlenförmig; Schale etwas rauh, grünlich-gelb, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite ein leichter Anflug von bräunlicher Röthe, darin rothe Flecken oder Streifen, Punkte stark, braun oder roth, an der Schattenseite feiner, auch weißliche Pünktchen mit grauem Centrum; Fleisch weißgelblich, fest, abknackend, markig, nicht sehr saftreich, schwach-säuerlich-zuckerig, bis in den Sommer haltbar, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Dittrich I, 290.)

Reinette de Canada grosse.

(Canada-Renette, Große Canada-Renette.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 v. A. Wilhelm.) Der Hort. Soc. Cat. No. 640 nennt sie noch: Reinette du Canada blanche, Du Canada, Reinette de Caen, Reinette du Canada à Côtes, Portugal, Reinette grosse d'Angleterre, Reinette de Bretagne, Janurea, Sanct Helena Russet; Wahre Canada-Renette, Renette von Caen, Große englische Renette, Röthling von St. Helena. Die Beschreibung lautet: Baum sehr reichtragend, überall zur Anpflanzung zu empfehlen; Apfel bräunlich gelb und grün, flach kegelförmig, groß und sehr groß, brauchbar vom November an, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs.

Reinette monstrueuse.

(Reinette de Windsor; Renette von Windsor, Ungeheuer große Renette, Riesen-Renette.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 v. A. Wilhelm.) Die deutschen Pomologen, wie Dittrich I, 302, Christ, H.W.B. 97, Liegel 58 2c. sagen: Baum stark und groß, reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, hochgebaut, ungleich gestaltet, mit Erhabenheiten wie gerippt, grüngelb, zuweilen mit etwas Röthe an der Sonnenseite, dabei öfters graue Flecken, Streifen und Warzen;

Fleisch weißlich, erhaben weinsäuerlich, bis zum Juni haltbar, 1. Rangs.

Reinette panachée.

(Bunte Renette.) Frucht mittelgroß, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Reinette Parmentier.

(Parmentier, Parmentier's Renette.) Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.) Der Hort. Soc. Cat. No. 523 sagt: Apfel bräunlich=roth, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs, nennt ihn übrigens nicht Renette und läßt die Reifzeit mit dem November beginnen.

Reinette Peupion.

(Peupion=Renette.) Frucht mittelgroß, schmelzend, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Reinette rayée d'Angleterre.

(Bunte englische Renette, Gestreifte englische Renette.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Reinette tigrée.

(Getigerte Renette.) Baum mittelgroß, gut tragbar. Frucht mittelgroß, stumpf zugespitzt, Bauch in der Mitte, etwas höher als breit, um die Kelchhöhle zarte Falten; Schale stark, rauh, blaßgelb, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite mit braunem Rostgewebe überzogen, dazwischen oft ein röthlicher Schimmer, an der Schattenseite verliert sich dieser Rost in kleine Figuren, Striche und Punkte; Fleisch gelb, dicht, mürbe, saftreich, weinsäuerlich, haltbar bis in den März, gut für Tafel und Haushalt. (Sickler 1811, 220, Dittrich I, 582.)

Ribbling.

(Ribbert; Weißer Ribbling, Weißer Ribbert.) Baum starkwüchsig, groß, spät sehr tragbar. Frucht mittelgroß, länglich, stets gerippt; Schale glatt, in der Reife grünlich=weiß; Fleisch mild, nicht sehr saftig, nicht sehr feinen Geschmacks; eine Mittelsorte. (Knoop zu T. XI.)

Roan's White Crab.

(Weißer Wildling von Roan.) Apfel gelb, rundlich, klein, haltbar bis zum April, für Weinbereitung. (Hort. Soc. Cat. p. 38.)

Roode Gulderling de.

(Rother Gulderling.) Baum mit Hängeästen, früh= und reichtragend. Frucht groß, länglich, nach oben stark zugespitzt, flach fünfrippig; Schale fein beduftet, fast dunkelgrün, in der Reife gelblich, an der Sonnenseite verwaschen mit dunkelm Braunroth, Punkte selten und sehr fein, feine Rostfiguren oft; Fleisch grünlich=weiß, fein, fest, saftreich, süß=säuerlich, gewürzhaft, lange haltbar, wenn man den Apfel bis spät im October am Baum läßt, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Diel III, 49, Dittrich I, 99, v. Aehrenthal, Hinkert rc.)

Roomsche Griet.

(Römische Grethe.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht im Allgemeinen dem Dubbelde Griet sehr ähnlich, aber mehr länglich, gelber, ringsum blaßroth leicht gestreift; ebenfalls nur für die Küche. (Knoop zu T. XI.)

Rouge de Pentecôte.

(Rother Pfingstapfel.) Apfel roth, calvilleförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. p. 38.)

Royale.

(Königlicher Apfel, Königsapfel.) Apfel bräunlich=roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 729.) Dieselbe Seite enthält noch ohne nähere Angaben:

Royal Beacham. (Königlicher Beacham.)

Royal George. (König Georgs Apfel.)

– Mundi. (Königlicher Allerwelts=Apfel.)

Royal Pippin. (Königs=Pepping.)

– Rouge d'hiver. (Königlicher rother Winterapfel.)

Royal Pippin.

(Königlicher Pepping.) Baum mit schwachen Zweigen, reichtragend. Frucht klein, flachgedrückt, grün und roth; Fleisch fest, saftreich, haltbar bis in den April. (Encycl. of Gard. No. 50; Dittrich I, 535.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 nennt p. 38 diesen Apfel ohne ein Wort weiterer Erwähnung.

Satin.

(Grüner Winter=Atlasapfel.) Baum starkwüchsig, groß, breitkronig, reichtragend, auch für rauhere Gegenden dem Landwirth sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, plattrund, oft fast kugelförmig, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle und bis auf den Bauch Falten und flache kantartige Erhöhungen, Stielhöhle rostfarbig; Schale dünn, glatt, glänzend, saatgrün, in der Reife gelblich=grün, an der Sonnenseite ein Bäckchen von düsterm Erdroth, meistens nur wie ein Anhauch, oft gelbe Flecken,

charakteristisch weißliche, sternförmige Fleckchen im Grünen, röthliche im Rothen; Fleisch grünlich-weiß, feinkörnig, markig, saftig, weinsäuerlich, gewürzhaft duftend, haltbar durch den ganzen Sommer, angenehm zum Roheßen, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel VIII, 249, Christ, H.W.B. 19, Dittrich I, 492.)

Scheuerapfel.

Baum sehr groß, gewölbtkronig, reichtragend, auch für rauhere Gegenden, auf Felder, Straßen 2c. sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, bald platt, bald hoch, um Kelchhöhle und Frucht feine Rippen; Schale grün, in der Reife hellgelblich, an der Sonnenseite bräunlich-erdroth verwaschen, darin gestreift, Punkte wenige, fein, gelblich und grau, immer schwarze und braune, schwarzeingefaßte Rostflecken; Fleisch fein, fest, saftreich, zuckerig-rosenartig, angenehm duftend, bis durch den Sommer haltbar, für Tafel und Haushalt sehr schätzbar. (Diel IV, 167, Oberdieck, Dittrich I, 457, Hinkert 2c.)

Simpson's Seedling.

(Sämling von Simpson.) Apfel grün, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 41.)

Somersetshire Deux ans.

(Zwei Jahre dauernder Apfel aus Somerset.) Apfel roth und gelb, kegelförmig, klein, für Weinbereitung, zwei Jahre haltbar. (Hort. Soc. Cat. No. 203.)

Stone Pippin.

(Englischer kleiner Steinpepping.) Baum raschwüchsig, mittelgroß, früh- und reichtragend. Frucht klein, länglich, oft fast walzenförmig, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch flache Erhabenheiten, Stiel oft durch Fleischwulst seitwärts gedrückt; Schale sehr dünn, hellgrün, in der Reife hellgelb mit grünlichem Schimmer, an der Sonnenseite mit trübem Erdroth leicht verwaschen, an Schattenfrüchten nur angehaucht; Fleisch mattweiß, sehr fein, fest, abknackend, fein weinartig-zuckerig, gewürzhaft, duftend, haltbar bis in den Sommer, sehr gut für Tafel und Küche. (Hanbury, Mawe; Diel XI, 129.)

Stony Royd Pippin.

Apfel gelb, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 805.)

Stoubton Nonpareil.

(Sondergleichen von Stoubton.) Apfel grün und gelb, rundlich, klein, haltbar bis zum April, reich an Saft und Zucker, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 483.)

Süßer Borstorfer.

(Süßer rother Borsdorfer, Lucas S. 83?) Baum sehr rasch- und starkwüchsig, Krone fast pyramidenförmig, spät- aber sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, regelmäßig geformt, um den Stiel breit gewölbt, von der Mitte nach oben abnehmend, um die etwas tiefe Kelchhöhle einige feine Falten; Schale geschmeidig, hellgrün, in der Reife gelblich mit grünem Schimmer, in der Sonne mehr oder minder farbig blutroth oder trübroth gebackt, viele Punkte, fein, grau oder hellbraun, im Rothen roth umringelt, im Gelben oft nur rothe Ringchen, oft auch figurenähnliche, feine Rostanflüge; Fleisch gelblichweiß, fein, fest, ziemlich saftig, rein zuckerig, wenn spät im October gepflückt, über 1 Jahr haltbar, vortrefflich für den Haushalt. (Diel III, 161, Hinkert, Lucas?)

Surpasse Reinette.

Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. f. 1854 von A. Wilhelm.)

Sweeting-Russet.

(Liebchen-Röthling.) Apfel röthlich-braun, rundlich, mittelgroß, haltbar bis zum April, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 751.) Auf derselben Seite erscheinen noch ohne weitere Angaben:

- Acklam's Russet. (Röthling von Acklam.)
- Russet Bath. (Röthling von Bath.)
- Bishop's Russet. (Röthling von Bischop.)
- Bowne's Imperial Russet. (Kaiser-Röthling von Bowne.)
- Burgundy Russet. (Röthling aus Burgund.)
- Caraway Russet. (Röthling von Caraway.)
- Harvey Russet. (Röthling von Harvey.)
- Russet Mignonne. (Mignonne-Röthling.)
- More's Russet. (Röthling von More.)
- Orange Russet. (Orange-Röthling.)
- Pile's Russet. (Röthling von Pile.)
- Pough Keepsie Rousset. (Röthling von Pough Keepsie.)
- Rawlin's fine red streak Russet. (Rothgestreifter Röthling von Rawlin.)

Scotch Russet. (Röthling aus Schottland.)
Shippen's Russet. (Röthling von Shippen.)
Sison's Russet. (Röthling von Sison.)
Swind'ens Table-Russet. (Tafel-Röthling von Swinden.)
Wareham's Russet. (Röthling von Wareham.)
White Russet. (Weißer Röthling.)
Cooper's Russeling. (Rußling von Cooper.)
Long Island Russeling. (Rußling von Long-Island.)
M'Keen's small Russeling. (Kleiner Rußling von Mackeen.)
White Russeling. (Weißer Rußling.)
Winter-Russeling. (Winter-Rußling.)

Sweeny Nonpareil.

(Sondergleichen von Sweeny.) Baum reichtragend. Apfel braun und roth, rundlich, mittelgroß, stark säuerlich, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 484.) Wahrscheinlich derselbe Apfel wie Sweeney Nonpareil?

Szeckel Alma.

(Seckler-Apfel.) Baum auch in schlechtem Boden gut tragend. Apfel klein und mittelgroß, sehr wenig breiter als hoch, bald kugel-, bald kegelförmig, nach oben stark abgestumpft, um die Kelchhöhle und über den Bauch oft ziemlich kantartige Erhabenheiten, Stielhöhle grünlich berostet; Schale in der Reife hellgelb, großentheils mit Blutroth verwaschen, nach der Schattenseite hin gestreift, Punkte fein, gelblich. Fleisch gelblich, fein, fest, abknackend, weinartig-zuckerig, haltbar bis in den Sommer, vorzüglich für die Tafel. (Oberdieck, Anleit. S. 97.)

Thoresby Seedling.

(Sämling von Thoresby.) Apfel roth, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis in den Mai, für die Tafel, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 831.)

Trefinki (oft Tresinki) Czerwone.

(Polnischer purpurrother Süßapfel.) Baum langsam wachsend, mittelgroß, reichtragend. Frucht etwas klein, fast kugelförmig, um die Kelchhöhle feine Falten und Rippen, oft über den Bauch rippenförmige Erhabenheiten; Schale stark beduftet, hellgrün, in der Sonne rundum dunkel blut-purpurroth verwaschen, an der Schattenseite heller, darin bald Streifen, bald keine, an Schattenfrüchten solche um die Stielwölbung, Punkte im Rothen röthlich gelb, oft Warzen; Fleisch gelblich-weiß, fein, fest, markig, nicht saftreich, rein zuckerig, haltbar bis in den Sommer, als Süßapfel gut zum Roheffen, vortrefflich für den Haushalt. (Diel XI, 54, v. Aehrenthal 2c.)

Weinmanns Gruneke.

(Gruninger-Apfel, Grünling.) Baum starkwüchsig, Krone ausgebreitet, sehr reichtragend. Frucht groß oder mittelgroß, bald kugelförmig, bald hochrund, nach oben spitz abnehmend, um die Kelchhöhle Rippchen, über den Bauch oft calvilleartige Erhabenheiten, Stielhöhle grün, oft etwas berostet; Schale glatt, glänzend, hell-grasgrün, in der vollen Reife hellgelb, Punkte kaum bemerkbar, oft große, schwarzbraune Rostflecken; Fleisch gelblich-weiß, sehr fein, saftreich, süß-weinsäuerlich, haltbar bis in den Sommer, roh eßbar, für den Haushalt sehr gut. (Diel XIII, 30.)

White Easter.

(Weißer Osterapfel.) Apfel blaß-gelb, parmänenförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für die Küche. (Hort. Soc. Cat. No. 868.)

Wickham's Deux ans.

(Zwei Jahre dauernder Apfel von Wickham.) Apfel grün, gelb und roth, rundlich, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 12.)

Wielke Sklenne Jabtko.

(Polnischer rother Pauliner.) Baum raschwüchsig, sehr reichtragend, für Obstanlagen im Freien sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, fast kegelförmig, um den Kelch und über den Bauch flache Erhabenheiten; Schale glatt, hellgrün, hoch citronengelb, Sonnenseite und Stielwölbung mit Blutroth verwaschen, darin viele gelbliche Punkte; Fleisch schneeweiß, fein, fest, saftreich, sanft-weinsäuerlich-süß, gewürzhaft, bis tief in den Sommer haltbar, angenehm für Rohgenuß, sehr gut für Haushalt und Markt. (Diel XXI, 165, Oberdieck, Dittrich III, 139, v. Aehrenthal, Hinkert 2c.)

Wood's Greening.

(Grünling von Wood.) Apfel grün, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Juni, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 883.)

Young's Seedling.

(Sämling von Young.) Apfel grün und

roth, rundlich, mittelgroß, haltbar bis in den Sommer, für Tafel und Küche, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 888.)

Zoete Kantjes-Appel.

(Süßer Kantjes-Apfel.) Weniger platt als der Kantjesapfel, an Größe, Form und Farbe ihm sonst sehr ähnlich; Fleisch von feinem süßen Geschmack; guter Kochapfel. (Knoop zu T. VII.)

Zoete Streepeling.

(Süßer Streifling.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Nach Größe, Farbe und Form dem Winter-Streepeling sehr ähnlich, jedoch ein Süßapfel sehr mittelmäßigen Werthes. (Knoop zu T. VI.)

VIII. Februar — Mai.

Berliner Renette.

Baum mittelgroß, rundkronig, fast alljährlich sehr reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, kugelförmig, breiter als hoch, um die Kelchhöhle sternförmig 8 Rippen; Schale dünn, glänzend, gelblich-grün, in der Reife hochgelb, an der Sonnenseite ein leichter Anflug von Kermesinroth, viele rauhe, graue Punkte; Fleisch gelblich-weiß, fein, mürbe, sehr saftreich, erhaben gewürzhaft, bis Johannis haltbar, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler XX, 165, Dittrich I, 310.)

Bruindeling.

(Bruinder, Zwart-get; Bräunling.) Baum raschwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich-rund; Schale glatt, bräunlich-roth, oft beinahe schwärzlich; Fleisch morsch, von gemeinem Geschmack, lange haltbar, gut für die Küche. (Knoop zu T. VIII; Diel IX, 33, Mayer, v. Aehrenthal rc.)

Büttner's schwärzlich schillernde Gold-Renette.

Frucht mittelgroß, etwas breiter als hoch, um die sehr flache Kelchhöhle Falten, über den Bauch Spuren von Rippen; Schale düster grün, in der Reife gelblich, wie mit Schwarz überhaucht, oft beinahe ganz mit zimmtfarbigem Rost überzogen; Fleisch grünlich-weiß, sehr fein, fest, saftreich, weinartig-süß, gewürzhaft, haltbar bis in den Sommer, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Diel, Syst. Verz. No. 605, Dittrich I, 443, Oberdieck, v. Aehrenthal rc.)

Courtpendu doux.

(Zoete Courtpendu; Kleiner süßer Kurzstiel, Süßer Kurzstiel.) Baum rasch- und starkwüchsig, gut tragbar. Frucht mittelgroß, ziemlich plattrund; Schale glatt, in der Reife grünlich-gelb, an der Sonnenseite braunroth, oft nur blaß-braunroth gestreift; Fleisch fest; einer der guten Süßäpfel. (Knoop zu T. VIII; Diel X, 128, v. Aehrenthal rc.)

Deutscher Glasapfel.

(Green-Renet? Zink's Kranichapfel? Grüner Glasapfel, Spiegelapfel, Stern-Calville, Maisapfel, Holländischer Sauerbreitling.) Baum starkwüchsig, ungemein groß, flachkronig, sehr reichtragend, auch in rauhen und hohen Lagen sehr zu empfehlen. Frucht groß, meistens kugelförmig, oft fast länglich, selten platt, gewöhnlich um die Kelchhöhle und über den Bauch 5 flache, selten die Rundung verschiebende Rippen; Schale dünn, glatt, meergrün, in der Reife gelblich mit grünen Spuren, oft erdartig-bräunlich-roth leicht angeflogen, Punkte charakteristisch blaßgrün, meist sternartig eingefaßt, oft violettroth umkreist, oft Rostflecken; Fleisch mattgelblichweiß, fest, fein, saftig, säuerlich, gewürzhaft, haltbar durch den ganzen Sommer, für Haushalt, Küche und Markt vortrefflich. (Zink, Elzholz, Weinmann, Diel II, 234, Christ, H.W.B. 43, Oberdieck, Dittrich I, 513, von Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Cornely rc.)

Dorée de Tournay, *Dumortier.*

(Goldapfel von Tournay.) Frucht vom Geschmack des Goldpeppings, aber dreimal so groß als dieser, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Drei Jahre dauernder Mutterapfel.

Baum groß, hoch, sehr reichtragend, für den Landwirth, an Straßen rc. sehr zu empfehlen. Frucht in Form, Größe und Farbe einem mittelmäßigen Borstorfer ähnlich, nach oben etwas spitziger, um die Kelchhöhle einige Falten; Schale sehr fein, strohgelb, um die Kelchhöhle hell kermesinroth verwaschen, Punkte viele, im Rothen gelblich und dunkler roth eingefaßt, im Gelben bräunlich, oft Rostflecken; Fleisch weiß, fein, fest, markig, saftreich, weinsäuerlich, 2—3 Jahre vollkommen gut haltbar, roh eßbar, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Diel II, 212, Oberdieck, Hinkert, v. Aehrenthal rc.)

Enkhuiser Aagtje.
(Enkhuiser Appel, Enkhuiser Chaagt, Trynweuwster; Enkhuiser Agatapfel.) Baum starkwüchsig, groß, ungemein reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich oder eiförmig; Schale glatt, zart, dünn, unter dem leisesten Druck leidend, in der Reife grünlich-gelb, an der Sonnenseite gewöhnlich dunkelröthlich; Fleisch etwas fest, lieblich, sehr lange haltbar, vortrefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Knoop zu T. XII; Diel VII, 66.)

Gestreepte Bloem-zoete of Winter.
(Mey-zoete, Alm. des Hoveniers? Gestreifter Winter-Blumensüßer.) Baum mittelgroß, in gutem Boden reichtragend. Frucht ziemlich groß, oft fast platt, oft fast kugelförmig, um den oft grünbleibenden Kelch Falten, über den Bauch 6—7 calvilleartige Rippen; Schale fettig werdend, beduftet, bleich hellgelb, in der Reife citronengelb, um den Stiel fein kermesinroth gestreift, an der Sonnenseite oft bis zur Kelchwölbung, gelbliche Flecken unter der Schale; Fleisch gelblich, locker, etwas grobkörnig, nicht saftreich, süßlich, quittenartig, bis in den Sommer haltbar, roh eßbar, besser für den Haushalt und Markt. (Knoop; Christ, H.W.B. 22, Diel II, 36, Oberdieck, Dittrich I, 138, v. Aehrenthal.)

Green Everlasting.
(Grüner Langdauernder.) Apfel grün, rundlich, klein, haltbar bis tief in den Frühling, 3. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 18.)

Gros bon.
Frucht mittelgroß und groß, 2. Rangs. (Cat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Grüner Audacker.
Baum starkwüchsig, groß, Krone fast pyramidenförmig, tragbar, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht groß, platt, viel breiter als hoch, um die Kelchhöhle und bis auf den Bauch Falten und Beulen, in der Stielhöhle Rost; Schale pergamentartig-dünn, blaßgrün, in voller Reife blaßgelb, an der Sonnenseite dunkelroth, mit der Grundfarbe nach und nach heller werdend, endlich zinnoberroth, Punkte grau, fühlbar, in der Kelchhöhle feine Rostanflüge; Fleisch weiß, hart, später milde, saftreich, süß-säuerlich, gewürzhaft duftend, haltbar bis tief in den Sommer, vortrefflich für Haushalt und Markt. (Sickler XXII, 60, Dittrich I, 493.)

Ißnyer Jahrapfel.
(Eisner.) In seinen „Kernobstsorten Würtembergs S. 140“ sagt Lucas darüber: „Vollkommen kugelförmiger, sehr regelmäßig gebauter, mittelgroßer Apfel. Schale glatt, glänzend, citronengelb, mit dunkelroth verwaschener Sonnenseite; der Platten Granat-Renette ähnlich. Fleisch grünlich-weiß, erst im Frühjahre genießbar, von weinsäuerlich erfrischendem Geschmack, saftreich; Kernhaus ziemlich geschlossen, engkammerig, vollsamig; Kelchröhre kurz. Der Baum wächst in der Jugend und auch im Alter schön, bildet eine hochgewölbte, starkästige Krone, blüht spät, ist sehr fruchtbar, und paßt vortrefflich an Landstraßen in rauhen Lagen. Recht guter Mostapfel.“

Kleiner Mauerapfel.
(Christ's Rother Bissemer?) Baum sehr schönwüchsig, Krone pyramidenförmig, in der Blüthe nicht empfindlich, sehr reichtragend auch in rauheren Gegenden, an Straßen und für Landwirthschaft sehr zu empfehlen. Frucht klein, länglich, nach oben sanft abnehmend, in schiefer Fläche abgestumpft, um die Kelchhöhle feine Rippchen, über den Bauch kaum bemerkbare Erhabenheiten; Schale dünn, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite bald trüb- bald hellroth rein verwaschen, bei beschatteten Früchten gestreift, Punkte im Rothen hellröthlich, oft schwarzbraune Rostflecken, oft in der Stielhöhle Rostfarbe. Fleisch gelblich-weiß, fein, saftreich, fein säuerlich, gewürzhaft, duftend, haltbar 1 Jahr, gut zum Roheßen, trefflich für Haushalt, Markt und Wein- wie Essigbereitung. (Diel VI, 185.)

Kleiner Rheinischer Bohnapfel.
(Kleiner Gaiberger, Deutsche Renette, Striefling, Hans-Caspar, Spitzapfel, Zwiebelapfel, Paradiesapfel, Goldrenette, Weinlingsapfel.) Baum noch schöner pyramidenförmig als der vom großen Bohnapfel, auch reicher tragend, sonst an Eigenschaften ihm gleich, für den Landwirth äußerst empfehlenswerth. Frucht kleiner als ihr Namensbruder, regelmäßiger geformt, länglich, oft fast walzenförmig, zuweilen mit rippenartigen Erhabenheiten; Schale glatt, hellgrün, in der Reife blaßgelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt, schmutzigroth gestreift, getuscht und punktirt, an der Schattenseite dieß Alles weniger, Punkte sehr fein ohne Mondzeichen, oft flache Rostflecken; Fleisch grünlich-weiß, fest, saftreich, süßlich, bis tief in den August, ja noch länger haltbar, gut zum Rohgenuß, vortrefflich für Küche, Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Christ, Sickler, Diel I,

226, Oberdieck, Dittrich I, 464, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Metzger, Lucas, Cornely rc.)

Lawman's.

Apfel gelb, braun und roth, fast eiförmig, mittelgroß, haltbar bis in den Sommer, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 399.)

Mey-Suur.

(Saurer Mai-Apfel.) Baum sehr starkwüchsig, reichtragend. Frucht klein, kugelförmig oder länglich-kugelförmig, um die Kelchhöhle feine, über den Bauch sehr flache Rippen; Schale sehr fein, gelblich-grün, in der Reife citronengelb, oft an der Sonnenseite sanft roth verwaschen, hellgelbe Fleckchen unter der Schale; Fleisch weiß, fein, fest, sehr saftreich, stark weinsauer, schwach duftend, sehr lange haltbar, gut für die Küche. (Diel IV, 244, v. Aehrenthal.)

Mohrenkopf.

(Sicklers Rothe Renette?) Baum starkwüchsig, groß, früh- und ziemlich reichtragend, dem Landwirthe zu empfehlen. Frucht mittelgroß, bald hoch und stumpf zugespitzt, bald etwas platt, an einer Seite niedriger, um die Kelchhöhle feine Falten, über den Bauch 5, oft die Rundung entstellende Rippen; Schale glänzend, bläulich beduftet, grünlich-gelb, in der Reife orangegelb, großentheils mit dunkelm Karmin überzogen, nach der Schattenseite hin streifenartig, Schattenfrüchte ohne Roth fast lederfarbig, um die Stielhöhle brauner Rost, charakteristische bräunliche, an der Sonnenseite sternförmige Punkte, oft Rostfiguren und schwärzliche Rostflecken; Fleisch gelblich, innen grün geadert, fest, markig, nicht sehr saftreich, schwach säuerlich-süß, duftend, haltbar bis tief in den Sommer, trefflich für Haushalt und Markt. (Dittrich I, 102 rc.)

Moss's Incomparable.

(Unvergleichlicher von Moß.) Frucht groß, haltbar bis in den Sommer, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Nelguin.

(Reinette Nelguin.) Baum starkwüchsig, ziemlich groß, reichtragend. Frucht groß, rundlich, der Weißen Renette ziemlich ähnlich in der Form; Schale glatt, in der Reife gelblich, hier und da etwas braun gefleckt und getüpfelt; Fleisch gelblich, fest, von feinstem Geschmack, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Knoop zu Taf. X.) Vergleiche Reinette d'Aizera und Reinette de Breda, deren Identität vielfach behauptet, aber, meines Erachtens, noch nicht bis zur Evidenz erwiesen ist.

New Hawthornden.

(Neuer Hawthornden.) Frucht groß, haltbar bis in den Juni, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

North-Rennet.

(Reinette du Nord; Christs edle Nord-Renette.) Eine ziemlich große, etwas hochgebaute Frucht, von Farbe grasgrün. Das Fleisch ist außerordentlich zart. Die Frucht zeitigt im März und hält sich über ein Jahr. Der Baum treibt schöne Aeste, starke Sommertriebe, ist dauerhaft und nicht in der Blüthe empfindlich, weßhalb er jährlich reichlich Früchte liefert. (Christ, Dittrich I, 312.)

Orme.

Apfel blaß-grün, plattrund, mittelgroß, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 508.)

Passe Pomme d'hiver.

Frucht groß, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Pastorsapfel.

Baum mittelgroß, flachkronig, tragbar, für den Landwirth empfehlenswerth. Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, oft platt, oft schief und in der Rundung verschoben, um die sehr flache Kelchhöhle feine Rippchen sternförmig; Schale fein, hellgrün, in der Reife goldgelb, oft wie mit Roth überhaucht, vorzüglich um den Kelch, an der Sonnenseite oft bräunlich-roth dunkel verwaschen, oft erscheint dieses Roth nur streifenartig; Punkte im Rothen graulich, im Gelben grün, oft große Rostflecken, in der Stielhöhle oft Rostfarbe; Fleisch gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, zuckerartig-säuerlich, dem Borsdorfer etwas ähnlich, wenn möglichst spät gepflückt, haltbar bis zum Juli, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Diel II, 216, Oberdieck, Dittrich III, 140, v. Aehrenthal rc.)

Pauline de Vigny.

Baum reichtragend, Apfel mittelgroß, glatt, 1. Rangs. (La Belgique horticole.)

Petit Api.

(Api le petit; Kleiner Api.) Frucht sehr klein, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu. Joh. Metzger verwechselt S. 148 dieses Aepfelchen als Api le petit und Kleiner Api mit dem Pomme d'Api.)

Pomme bouquet preuve.

(Strauß-Probe-Apfel.) Frucht mittelgroß, kugelrund, oben und unten etwas flach

gedrückt; Schale an der Sonnenseite blaßroth, darin sehr viele weißliche Punkte; Fleisch weiß, brüchig, sehr angenehm, haltbar bis tief in den Sommer, sehr gut für Tafel, Haushalt und Markt, zur Anpflanzung empfehlenswerth. (Couverchel p. 436; Dittrich III, No. 160.)

Pomme de dix-huit onces.

(Pomme Reine de XVIII Onces; Achtzehn-Unzen-Apfel, Pfundapfel.) Baum sehr reichtragend; Frucht sehr groß, 2. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu, Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.) Der letztere bestimmt die Reifzeit schon auf November — December; wahrscheinlich haben beide Recht.

Pomme de Prince.

(Pomme de Prince verte; Grüner Fürstenapfel, Kugelapfel.) Baum starkwüchsig, groß, früh- und reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht groß, platt, schön gerundet, oft mit ungleichen Seiten, nach oben spitziger als nach unten, bisweilen fast kugelförmig, um den Kelch 5 feine Falten, über den Bauch breite Erhabenheiten; Schale sehr fein, geschmeidig, abgerieben glänzend, blaßgrün, in der Reife gelbgrünlich, in der Sonne zuweilen ein Anflug von bräunlicher Röthe, oft nur rothe Flecken mit grauem Punkt in der Mitte, wahre Punkte sehr fein, dunkelgrün, oft mit blaßgelbem Mond umgeben; Fleisch weiß, fest, fein, ungemein saftreich, säuerlich, schwach duftend, über 1 Jahr haltbar, roh genießbar, trefflich für Haushalt, Markt und Weinbereitung. (Christ, H.W.B. 41, Diel I, 232, Oberdieck, Dittrich I, 494, v. Aehrenthal, Metzger, Lucas, Cornely &c.)

Pomme d'Eré.

(Ere's-Apfel.) Frucht sehr groß, abgeplattet, sehr lange grün bleibend, in der Reife gelb und eine ölige Fettigkeit ausschwitzend. Fleisch gelblich, zart, süß, haltbar bis in den Mai, gut für Tafel und Haushalt. (Jardinier fruitier, p. 112; Dittrich III, No. 147.) Erscheint bisweilen in französischen Verzeichnissen irrig als Pomme d'Eve, ist mit dem Pomme oléose zu vergleichen, wenn man nicht hinter dem erwähnten Oelausschwitzen unser, bei manchen Winteräpfeln vorkommendes Fettigwerden der Schale verstehen will.

Pomme douce.

(Süßapfel.) Baum rasch- und starkwüchsig, mittelgroß, reichtragend. Frucht klein, plattrund; Schale hart und dick, ringsum braungraulich, oft an der Sonnenseite etwas geröthet; Fleisch mild, angenehm saftig, sehr gut zum Kochen. (Knoop zu Taf. IV.)

Pomme Poire.

(Birn-Apfel.) Frucht sehr groß, 2. und 1. Rangs, bis tief in das Frühjahr haltbar. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu und von A. Wilhelm.) — Mit dem Rahlener Birnapfel bei Lucas und dem Revalschen Birnapfel, Diel VI, 70, wohl zu vergleichen.

Pommier à feuilles d'Aucuba.

(Aucuba-blätteriger Apfelbaum.) Baum sehr interessant durch sein eigenthümliches Laubwerk; Frucht dem Kastanienapfel ähnlich, aber länger, recht gut. (Bon Jardinier, p. 232.)

Reine des Reinettes.

(Königin der Renetten.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu und von A. Wilhelm.)

Reinette à chair verte.

(Grünfleischige Renette.) Baum sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, 2. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Reinette d'Anjou.

(Anjou-Renette.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Reinette de Caux.

(Caux-Renette.) Frucht groß, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu und von A. Wilhelm.) Der Hort. Soc. Cat. von 1842 nennt den Baum sehr zum Krebs geneigt.

Reinette de Doué.

Baum sehr reichtragend. Frucht groß, allerersten Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu und von A. Wilhelm.)

Reinette de Garde.

Baum sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Reinette d'Egypte.

(Egyptische Renette.) In mehreren Katalogen sehr gepriesene, in keinem näher bezeichnete Frucht.

Reinette de la Rochelle.

(Rocheller Renette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von Ad. Papeleu.)

Reinette de Luneville.

(Dodonne; Renette von Lüneville, Zwei Jahre dauernde Renette, Sammtapfel.) Baum sehr raschwüchsig, früh- und reichtragend. Frucht klein, von Form und Größe des edlen Borstorfers, sehr flach gerippt; Schale dünn, glatt, weißlich-grün, in der Reife citronengelb, in der Sonne mit leichtem Hellroth verwaschen, durchaus mit bräunlichen Punkten

und im Weißgrün mit dunkelgrünen Streifchen, in der Stielwölbung mit strahlenförmigem Rost besetzt; Fleisch sehr hart, fein, sehr saftreich, zuckerig-gewürzhaft, wenn erst im November gepflückt, erst gegen den Sommer hin eigentlich reifend und gegen 2 Jahre haltbar, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Christ, Sickler, Diel V, 102, Oberdieck, Dittrich I, 313, Grätzer Baumschule, v. Aehrenthal, Hinkert, Lucas 2c.)

Reinette du Canada grise.

(Graue Renette von Canada.) Frucht sehr groß, 1. Rangs. (Kat. f. 1854 von A. Wilhelm.) — Ich führe diese und die folgende Canada-Renette hier an, weil mehrere französische Verzeichnisse deren zwei verschiedene geben, ohne solche viel näher als durch den Namen zu bezeichnen. Bei so bedeutenden Früchten dürfte es für Anstalten wie die zu Heidelberg, Hohenheim, Herrenhausen, Potsdam 2c. wohl eine würdige Aufgabe sein, die Berichtigung herbeizuführen. — Ob hier der Royal Russet des Hort. Soc. Cat. No. 749 gemeint sei, ist auch nicht ausgemacht.

Reinette du Nord.

(Christ's edle Nordrenette.) Baum nicht in der Blüthe empfindlich, daher jährlich reichtragend und auch für sonst bedenkliche Gegenden zu empfehlen. Frucht ziemlich groß, etwas hochgebaut, grasgrün; Fleisch außerordentlich zart und über 1 Jahr haltbar. Der Hort. Soc. Cat. No. 683 schreibt eben so lakonisch: „Farbe gelb (wahrscheinlich die Farbe der Reife), Form rundlich, mittelgroß, für die Tafel 2. Klasse, gegen 2 Jahre haltbar.“ Nur so viel leuchtet daraus hervor, daß die Frucht zwar aus England nach Deutschland gekommen sein mag, aber ursprünglich aus Frankreich stammt, da auch die Engländer sie französisch benennen; denn ihre Northern Renet ist ein anderer noch nicht beschriebener Apfel. (Christ, H.W.B. 92, Dittrich I, 312.)

Reinette grise de Granville.

(Granville's graue Renette.) Frucht mittelgroß, 1. Rangs. (Kat. für 1854 von Ad. Papeleu und von A. Wilhelm.) Dürfte wohl mit der Pariser Rambur-Renette, Lucas S. 65, 66, zu vergleichen sein. — Noisette V. I, No. 58 und Dittrich I, 538 sagen: Apfel mittelgroß, plattrund, graugelb, an der Sonnenseite etwas geröthet; Fleisch gelblichweiß, zart, elastisch, säuerlich; reift im December und hält sich bis in den Februar. Der Hort. Soc. Cat. No. 667 sagt: Apfel gelb und bräunlich-roth, plattrund, mittelgroß, brauchbar vom December bis zum März, für die Tafel, 2. Rangs.

Reinette pompeuse.

(Prachtrenette.) Baum groß, ungemein reichtragend, für den Landwirth sehr empfehlenswerth. Frucht groß und sehr groß, plattrund, eine Seite höher, um die Kelchhöhle und über den Bauch 5 beulige, breite Rippen, Stielhöhle grau berostet; Schale hellgrün, in der Reife goldgelb, an der Sonnenseite feuriger goldig, Punkte zahlreich grau, weiß umringelt, oft braune, warzenähnliche Flecken; Fleisch vortrefflich für Tafel und Haushalt, haltbar bis zum Herbst. (Dittrich I, 311, Lucas, Oberdieck 2c.)

Reinette rouge.

(Reinette rouge de Sickler; Sickler's rothe Renette; Mohrenkopf? Diel's violette Winterrenette?) Baum starkwüchsig, hoch-kugelkronig, reichtragend. Frucht ziemlich groß, plattrund, oft etwas hoch, nach oben abnehmend, an einer Seite höher, um die Stielhöhle feine Falten, über den Bauch kaum bemerkbare; Schale fein, glatt, roth, an der Sonnenseite braunroth, oft mit violettem Schiller, Punkte sehr stark, weißgrau, oft hellgraue Rostflecken oder Rostfiguren; Fleisch weißgelb, fest, zart, vollsaftig, fein süß-säuerlich, haltbar ein ganzes Jahr, trefflich für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler 1807, 110, Dittrich I, 389.)

Reinette tachetée.

(Forellen-Renette.) Baum mittelgroß, unordentlich flachkronig, in warmer Lage und cultivirtem guten Boden früh- und reichtragend. Frucht etwas klein, länglich, nach oben stark abnehmend; Schale glatt, weißlich-gelb, in der Reife rein gelb, an der Sonnenseite kermesinroth verwaschen, an der Schattenseite blässer und streifig, überall große, sternartige Punkte; Fleisch weiß-gelblich, sehr fein, fest, nicht sehr saftreich, weinsäuerlich, 1 Jahr haltbar, wenn er spät gebrochen wird, gut für die Tafel, vortrefflich für den Haushalt. (Diel IV, 107, Oberdieck, Dittrich I, 390, Christ, Grätzer Baumschule, Hinkert, Lucas, Cornely 2c.)

Reinette tardive, *Léon Léclerc.*

(Spätrenette, Leclerc's Winterrenette.) Frucht mittelgroß, bis in den Sommer haltbar, 1. Rangs. (Kat. für 1854 von Ad. Papeleu und von A. Wilhelm.)

Roode Kruis-Appel, *van Gelder.*
(Rother Geldernscher Kreuzapfel.) Dem Rothen Kronapfel sehr ähnlich, doch nicht so auffallend gestreift, sondern durchaus hochroth, oft etwas länglich, und wegen Mangel an feinem Geschmack nur ein guter Kochapfel. (Knoop zu Taf. IV.)

Russischer Glasapfel.
(Pomme de Glace, Transparente, Taffetai; Russischer Pauliner, Astrakanischer Winterapfel, Eisapfel.) Baum sehr rasch- und starkwüchsig, hoch-breitkronig, auch nach ungünstigen Frühjahren reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht groß, an Form dem gelben Winterstettiner ähnlich, etwas breiter als hoch, um die Kelchhöhle feine Falten, Stielhöhle meistens sehr grün und glatt; Schale glatt, hellgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite trüb erdroth, oft flammenartig verwaschen, Punkte viele, fein, braune Rostflecken; Fleisch weiß, fein, fest, hülsig, saftreich, rein weinsauer, wenn möglichst spät gebrochen, ein ganzes Jahr haltbar, roh eßbar, trefflich für Haushalt und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 269? Diel VII, 279, Dittrich I, 514.)

Striemapfel.
Baum raschwüchsig, groß, reichtragend. Frucht groß, fast kugelförmig, bisweilen etwas platt, meistens nach oben etwas stumpf gespitzt, um die flache Kelchhöhle selten feine Falten, breit über den Bauch fortlaufend; Schale fein, blaß hellgrün, in der Reife hellgelb, um die Stiel- und Kelchwölbung grünlich, an der Sonnenseite trüb, breit abgesetzt, blutroth gestreift, am stärksten um die Stielwölbung, an der Schattenseite blässer, stets dazwischen blässer punktirt, oft auch ein wenig verwaschen, Punkte sehr fein, im Rothen sternähnlich mit grauen Pünktchen, an der Schattenseite grün; Fleisch weiß-grünlich, locker, fast lederartig, ziemlich saftig, schwach weinsäuerlich-süß, haltbar durch den ganzen Sommer, roh angenehm, besser für Küche und Markt. (Diel II, 123.) Vergleiche damit Mela Panaja massima, womit er wahrscheinlich identisch ist.

Sturmer Pippin.
(Pepping von Sturmer.) Apfel grün, gelb und bräunlich, kegelförmig, mittelgroß, haltbar bis zum Sommer, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Hort. Soc. Cat. No. 808; Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Two Yearling.
(Zwei-Jährling.) Apfel gelb, rundlich, klein, haltbar bis tief in den Sommer, für die Tafel, 2. Rangs. (Hort. Soc. Cat. p. 44.)

Veentjes-Appel.
Baum raschwüchsig, ziemlich reichtragend. Frucht klein, plattrund; Schale rauh, dunkelgraulich, oft an der Sonnenseite etwas braunroth; nicht bedeutende Mittelsorte für Tafel und Haushalt. (Knoop zu Taf. X.)

Victoria.
Frucht groß, 1. Rangs. (Cat. gén. des Pépin. roy. de Vilvorde.)

Wildjes-Appel.
(Wildjes-Apfel.) Baum rasch- und starkwüchsig, groß, sehr reichtragend. Frucht mittelgroß, länglich, fast eirund; Schale glatt, in der Reife grünlich, dem Prinzessinapfel sehr ähnlich, jedoch ohne Röthe; Apfel 2. Rangs für Tafel und Haushalt. (Knoop zu T. VIII.)

Winter Erveling.
(Winter-Erweling.) Baum starkwüchsig, ziemlich tragbar. Frucht ziemlich groß, etwas platt, gewöhnlich schief, kantig; Schale glatt, in der Reife gelblich, Punkte zart, braun, oft an der Sonnenseite blaßroth überlaufen oder gestreift; für die Küche ziemlich gut. (Knoop zu Taf. XII.)

Yorkshire Greening.
(Coates's, Seek no further, Yorkshire goose sauce; Grünling von Yorkshire, Gänsegewürz aus Yorkshire.) Frucht mittelgroß, gleich hoch und breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch 5 starke Rippen; Schale grüngelb, in der Reife gelblich, einzeln kurz roth gestreift; Fleisch grünlich-weiß, fein, fest, sehr saftreich, weinsäuerlich, bis in den Sommer haltbar, trefflich für Tafel, Küche und Markt. (Hort. Soc. Cat. No. 889; Encycl. of Gard., Forsyth, Lindley, Rogers, M'Intosh p. 401; Diel, Syst. Verz. No. 523, Dittrich I, 101, Oberdieck, v. Aehrenthal etc.)

Zoete Veentjes-Appel.
(Süßer Veentjes-Apfel.) Baum starkwüchsig, reichtragend. Frucht klein, plattrund; Schale grob, in der Reife gelblich-grün, oft ringsum bräunlich-grau überlaufen, oft an der Sonnenseite bräunlich-roth verwaschen oder gestreift; ein milder guter Süßapfel. (Knoop zu Taf. X.)

Nachtrag*).

Juli — August.

Calville Normande.
(d'Auchelle, Malingre d'Angleterre; Normännischer Sommer-Calville, Calville von Auchelle.) Apfel eiförmig-herzförmig, ziemlich ähnlich einem Coeur de boeuf, aber größer; Fleisch rosenröthlich-weiß, brüchig, sehr saftreich, an den Geschmack vom Sommer-Rambur erinnernd. Schale glänzend, roth, an der Sonnenseite dunkler. Für den Frühsommer eine sehr gute Nachtischfrucht, die weitere Verbreitung verdient. (Annales de Flore et Pomone, 1843.)

Juneating.
(Junnetin, Jennetin, Geniton; Kleiner Frühapfel.) Baum klein, niedrig, gut tragbar. Apfel klein, rundlich, gelb und roth; Fleisch zart, saftig, haltbar bis in den September, gut für Tafel und Küche, reift oft schon zu Anfang des Juli. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.)

August — September.

Belle d'août.
(Bellefleur; Schöner Augustapfel.) Baum sehr starkwüchsig, sehr gut auf Doucin und Paradiesapfel, früh- und reichtragend; Blätter ungewöhnlich glatt, glänzend und rund. Frucht sehr groß, etwas gedrückt, schön roth, leicht graugrün beduftet; Fleisch weiß, zart, sehr angenehm süß-säuerlich; sehr gut für Tafel und Haushalt. (Annales de Flore et Pomone.)

Böhmischer Sommer-Rosenapfel.
Frucht platt, calvilleartig gerippt, roth, mit blauem Duft überzogen, sehr säuerlich. Hat die besondere Eigenschaft, daß er schon am Baum vom Stiele bis zum Kelch der Länge nach platzt. (Pomona I, 22.) Herr v. Aehrenthal weiß in seiner Anleitung nichts von diesem Apfel, wie mag wohl sein eigentlicher Name lauten?

Glocester's Creeper.
(Baumhacker von Glocester.) Einer der bei den Engländern Burknote oder Little Codlin genannter Aepfel. Ein Zwergbaum, fortzupflanzen durch Schnittreiser oder Nebensprosser, sehr reichtragend. Apfel klein, kegelförmig, hellgrün; Fleisch weich und süß, gut für

*) Umsonst hoffte und wünschte ich, ohne einen Nachtrag durchzukommen. Bei dem besten Willen und unermüdlichsten Treiben ziehen die Quellen nicht immer zur rechten Zeit ein und dennoch ist es Pflicht, in einer solchen Uebersicht sogleich zusammenzustellen, was sich irgend auffinden läßt. Mit Bedauern muß ich bemerken, daß es mir nicht gelingen wollte, die maßgebende neueste Auflage von „Downing's Fruits and Fruit Trees of America“ in England, Holland, Belgien, Frankreich oder Deutschland aufzutreiben, wie viele Mühe auch die Güte meiner Freunde sich deßhalb gegeben hat. Auch aus Newyork konnte ich bis heute nicht einmal einen Trost darüber erhalten. Daher muß ich wohl die Aufzählung der amerikanischen Original-Obste, die jetzt so vielfach und verwirrend in unsern deutschen Verkehr eingreifen, einer eigenen nachträglichen Arbeit vorbehalten. Ebenso vergeblich war alle Mühe nach Erlangung irgend eines ausgiebigen dänischen oder schwedischen Katalogs, die neueren holländischen sind aber blanke, mitunter sehr wilde Register von blanken Namen, womit gar nichts anzufangen ist. A. d. V.

Tafel und Haushalt, haltbar bis in den December. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 889.)

Langer Augustapfel.

Ein Schlotterapfel, sehr gut für die Tafel. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.)

Passe Pomme rouge d'été.

(Rother Sommerstrichapfel.) Baum mittelgroß, tragbar. Frucht mittelgroß, nach oben allmälig abnehmend, nach unten platt gerundet, ein wenig breiter als hoch, um die Kelchhöhle und über den Bauch flache Rippen; Schale grüngelb, nur strichweise unter dem Rothen zu sehen, im Rothen weiße Pünktchen und auf dem Lager linsengroße fahlgrüne Fleckchen; Fleisch gelblich-weiß, locker, ziemlich saftig, säuerlich, 6 Wochen haltbar, gut zum Rohgenuß, sehr gut zum Welken, Kochen. (Sickler 1798, VI, S. 416.) Man vergleiche den Passe Pomme rouge d'automne und lasse auch hier die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville gelten.

Summer Rennet.

(Sommer-Renette.) Eine schottische Varietät. Baum sehr groß und hart, sehr reichtragend. Apfel mittelgroß, kantig, grünlichweiß; Fleisch weich und saftig, sehr gut für die Tafel, haltbar bis in den November. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 888.) Wie kühn auch der Gedanke sein möge, so rathe ich doch zu einem Vergleich mit dem Schickenapfel, der ja auch, si fabula vera, oft schon im September genießbar sein soll.

September — October.

Biand's Summer.

(Sommerapfel von Biand.) Baum groß, hart, gut tragbar. Apfel mittelgroß, eiförmig, grün und goldgelb; Fleisch fest und mürbe, haltbar bis Weihnachten, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.)

Bigg's Nonesuch.

(Sondergleichen von Bigg.) Baum starkwüchsig, gut tragbar. Apfel mittelgroß, kegelförmig, gelb mit Roth gefleckt; Fleisch fest und gewürzhaft, haltbar bis gegen Neujahr, sehr geschätzt für Tafel und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 894.) Siehe auch unter Nonesuch Park Apple, wo wahrscheinlich derselbe vorkommt.

Godolphin.

Baum mit sehr weit ausgebreiteter Krone, gut tragbar. Apfel groß, länglich, roth und gelb gestreift; Fleisch zart und gewürzhaft, haltbar bis Weihnachten, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.)

Green Dragon.

(Enmore Castle-Apple; Grüner Drache, Apfel von Schloß Enmore.) Baum starkwüchsig, breitblätterig, nicht reichtragend. Apfel groß, ein sechsseitiges Prisma bildend, grün und roth; Fleisch fest und saftig, haltbar bis gegen den März, gut für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.) Mit Golden Drop zu vergleichen.

Kirton Pippin.

(Cracked Pippin; Pepping von Kirton, Knack-Pepping.) Eine schottische Varietät. Baum klein, hart, gut tragbar. Apfel mittelgroß, flach, goldgelb und rostfarben; Fleisch fest und süß, haltbar bis in den Januar. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 887.) Nicht zu verwechseln mit unserer Knackrenette.

Pomme grise.

(Grauapfel aus Canada.) Baum starkwüchsig, nicht sehr tragbar. Apfel mittelgroß, eiförmig, braun und roth; Fleisch fest, scharf, haltbar bis gegen den Mai, gut für die Tafel, besser für den Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 896.) Vergleiche den Grise.

Schmier-Apfel.

Ein mittelgroßer, sehr wohlschmeckender, roth geschminkter, am Baume zeitigender, einige Monate nur haltbarer, wahrer Plattapfel. (Weber, Termin.-Oekon. Lex. u. Idiot. II, 502.) — Da Schmeer und Schmier im Munde des Volks häufig einerlei ist, so kann es wohl hier unserm Schmeerapfel gelten; allein Gewißheit erheischt die Wissenschaft, mit der man so oft der Welt gern imponirt und diese bietet sich in keinem der vorhandenen Bücher.

Sommer-Breeke.

(Sommer-Bredecke?) Ein kugelförmiger Plattapfel, für den Haushalt gut, haltbar bis in den Herbst. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.)

Süßfranke.

(Fränkischer Süßapfel.) Baum sehr reichtragend, in Franken sehr verbreitet und beliebt,

empfehlenswerth. Apfel mittelgroß, rund, weißgelb mit schönen rothen Backen; sehr mild, süß, saftreich, einige Monate haltbar, sehr angenehm für Rohgenuß, Küche, Haushalt und Markt. (G. K. L. Hempel: Der Fruchtgewinn beim Obstbau ꝛc. S. 250.)

October — November.

Anhang zum Apfel Alexander. Gegen obige Beschreibung spricht die Angabe des jüngern Jacquin in den Annales de Flore et Pomone von 1839—1840, S. 360 sehr auffallend: Baum sehr starkwüchsig mit reich entwickeltem Laubwerk. In den Pflanzengarten von Paris 1826 aus England eingeführt. Trug daselbst seit 1833. Seine Früchte erreichen eine sehr bedeutende Größe; Schale glatt, fein, glänzend, grünlich=gelb, mit Rosa=Purpur angenehm marmorirt. Fleisch weiß, brüchig, saftreich, von angenehmem Geschmack, dem Rambur ähnlich, von dem er eine Varietät zu sein scheint. Er reift zu Ende Augusts und Anfang Septembers und verdient einen Platz in allen Obstgärten. — Obschon alles Andere in der Beschreibung so ziemlich mit den übrigen englischen, belgischen und deutschen Autoren übereinstimmt, so bildet doch die Verschiedenheit der Reifzeit einen so wesentlichen Unterschied, daß man beinahe zu dem Glauben berechtigt ist, daß der Jardin des Plantes eine andere Varietät unter diesem Namen erhalten habe. Indessen darf man in solchen Fällen ja niemals sehr schnell urtheilen, weil die Reifzeiten häufig sehr vag mit Sommer, Herbst und Winter bezeichnet werden, und die pomologischen Deutungen dieser drei Jahreszeiten nicht übereinstimmend klar sind.

Bellefleur Dachy, de Tournai. (Dachy's Bellefleur=Apfel, von Tournai.) Die letzte Herbstausstellung im November 1853 zu Tournai verschaffte den Obstfreunden die genauere Bekanntschaft mit einem neuen Apfel, welchen der pomologische Ausschuß der Königl. Gartenbau=Gesellschaft dieser Stadt der allgemeinen Aufmerksamkeit für würdig erachtet und mit einer Medaille beehrt hat. Der neue Apfel wurde zugleich der Veröffentlichung einer Beschreibung und Abbildung für würdig erachtet und das dazu Nöthige von Herrn Dupont, einem Mitgliede jenes Ausschusses, der Redaktion des Belgique horticole mitgetheilt. Herr Dachy, Gärtner der Madame Dumon=Dumortier, der Wittwe des alten Senats=Präsidenten von Belgien, hat diesen neuen Bellefleur von einer Aussaat gewonnen. Der Apfel Bellefleur Dachy ist groß, länglich, halb kegel-, halb birnförmig, hat seinen Bauch unmittelbar über der Stielwölbung, ist um den Kelch am schmalsten, hat eine Länge von 8—10 Centimeter (3—3⅓ Zoll) und eine Breite von 8 Centimeter. Seine Basis zeigt eine regelmäßige, nicht sehr große und tiefe Stielhöhle. Um die Kelchwölbung laufen fünf breite und einige schmälere Falten und Erhöhungen, welche nur ein wenig weiter fortgehen und die übrigen Theile des Apfels in seiner Rundung und Glätte nicht beeinträchtigen. Die Grundfarbe der Schale ist gelb=hellgrünlich, an der Sonnenseite in Rosa übergehend und in dem Gelb mit kurz abgesetzten Streifen, Flammen, Flecken, Linien und Punkten karminroth gezeichnet. Das Fleisch ist ein wenig gelblich=weiß, das Kernhaus im Verhältnisse zu den Kelchtheilen sehr schmal. Die Consistenz des Fleisches ist ein wenig flockig (neigeuse), abee der Geschmack ist zuckerig, begleitet von einem äußerst lieblichen Aroma. Im Allgemeinen gehört dieser Apfel unter die delikaten Früchte. Der Baum trägt reichlich und verdient die weiteste Verbreitung in den Obstgärten. (La Belgique horticole.) Ueber die Reifzeit kein Wort. Wahrscheinlich erfolgt solche der Analogie gemäß im November — December, wo nicht schon in der Periode October — November, indem doch nur reife Früchte bei Ausstellungen erprobt werden können.

Burknott. (Original-Apple, Mother-Apple, Golden-Apple, Oslin-Apple; Goldapfel, Mutterapfel.) Baum klein, trefflich zu Zwerg, ungemein reichtragend. Apfel im Allgemeinen dem Ribstone Pippin ähnlich, mittelgroß, plattrund, grün, gelb und roth; Fleisch fest, säuerlich, haltbar bis gegen den März, sehr schätzbar für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 897.) Vergleiche den Mother-Apple, Dec. Jan.

Canfroome. Baum sehr groß, hoch, sehr reichtragend. Apfel

klein, kegelförmig, grün und roth; Fleisch fest und etwas herb, haltbar bis gegen den April, gut für die Küche, trefflich zur Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 897.)

Carberry.

Baum hart, mit ausgebreiteter Krone, sehr reichtragend. Apfel groß, eiförmig, dunkelgrün und roth; Fleisch fest und etwas herb, haltbar bis gegen den April, gut für die Tafel, besser für den Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 896.)

Curltail Pippin.

(Pepping von Curltail.) Apfel groß und sehr groß, haltbar bis zu Neujahr, für die Küche vortrefflich, 2. Rangs. (George Jackman's Fruit Catalogue.)

Dome-Apple.

(Hawby-Apple.) Baum sehr reichtragend. Eine amerikanische Varietät. Apfel dick, fast rund, unregelmäßig gerippt, grüngelb, in der Reife hellgelb; Fleisch fein, zart, süß-säuerlich, fein aromatisch, trefflich für Tafel, Küche und Markt. (A. Wilhelm, Mspt.)

Dredge's Seedling.

(Sämling von Dredge.) Baum sehr starkwüchsig, ausgezeichnet durch seine breiten Blätter, gut tragbar. Apfel groß, länglich, gelb und roth gestreift; Fleisch fest, säuerlich, haltbar bis gegen den März, sehr gut für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Emilie, L. Müller.

Sämling in Züllichau gefunden. Apfel 2¼ Zoll breit, eben so hoch, hochaussehend, Bauch unter der Mitte, nach dem Kelche hin mehr abnehmend, um diesen plattrund zugewölbt. Kelch etwas offen, feinblätterig, in seichter, geräumiger Einsenkung, die mit hellbräunlichem Roste leicht bekleidet ist, der sich strahlenförmig über den Rand der Einsenkung erhebt und bei wenigen Früchten fehlt. Dicht am Kelche zeigen sich kleine Fältchen, am Rande der Einsenkung auch stärkere Erhabenheiten, welche aber selten bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Stiel ½—¾ Zoll lang, dünn, holzig, in ziemlich tiefer, glatter, selten etwas rauher Höhle. Schale glatt, dünn, wie etwas fettig, vom Baum weißlich-grün, später gelblich, immer noch mit Grün vermischt; besonnte Früchte haben einen rothen Anflug; die grauen, deutlichen, weitläufigen Punkte sind auf der Sonnenseite, auch bei beschatteten Früchten, mit dunkler rothen Kreischen umringelt. Fleisch gelblich, nicht sehr fein, markig, außerordentlich saftvoll, sogar wenn die Frucht zu früh gepflückt, später welkt, was sie sonst nicht thut und bis in das Frühjahr dauert, köstlich von Geschmack. Baum sehr groß. (L. Müller, Handschrift.)

Gestreifter Birn-Calville.

Der ehrwürdige Pastor von Klein-Fahnern sagt darüber 1800, X, S. 226: „Dieser Apfel hat eine noch mehr birnförmige Gestalt als der wahre Birnförmige Apfel, kommt demselben im Geschmack aber ziemlich nahe. Seine größte Breite fällt in die obere Hälfte seiner Höhe nach dem Kelche zu, wo der Apfel sich ganz platt zurundet und der Kelch sich flach einsenkt. Gegen den Stiel nimmt der Apfel erst langsam, dann plötzlich ab, und bildet eine kleine stumpfe Spitze, die bisweilen nur ein zitzenähnlicher Anwuchs ist, auf welchem ein kurzer hölzerner dicker Stiel sich befindet. Die Höhe beträgt 2½ Zoll, und die Breite ein Geringes weniger. Die Grundfarbe ist wachsgelb, auf welcher stark geröthete, lange und kurze, breite und schmale Streifen laufen, die aber auf der Sonnenstelle ganz zusammenfließen, wodurch jedoch kleine weiße Punkte durchstechen. Das Fleisch ist zart und weiß und hat viel röthliche Stellen. Es ist locker, wie bei den Calvillen, aber etwas trockener. Auch der Geschmack ist nicht so anziehend fein. Er wird zu Anfange Novembers reif und dauert bis in den Februar und März. Der Baum wird groß und gehet mit seinen Aesten stark in die Höhe." — Kennen die neueren Pomologen diesen Apfel unter anderem Namen, so thaten sie Unrecht, es nicht am gehörigen Orte zu erwähnen; kennen sie ihn nicht, so ist es zweckmäßig, davon Notiz zu nehmen.

Griddleton.

(Gridleston.) Baum starkwüchsig, gut tragbar. Apfel groß, kantig, grün; Fleisch fest und scharf, haltbar bis gegen den April, gut für die Tafel, besser für den Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 896.)

Hallingburgh.

Baum starkwüchsig, groß, nicht sehr tragbar. Apfel groß, flach gerippt, roth und gelb; Fleisch fest und säuerlich, haltbar bis gegen den April, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Hedge.

(Heckapfel, Zaunapfel.) Baum starkwüchsig, hoch, sehr reichtragend. Apfel mittelgroß, kegelförmig, strohfarbig mit Roth; Fleisch fest und süß, haltbar bis gegen den Mai, schätzbar

für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Holland.

Baum mittelgroß, gut tragbar. Apfel mittelgroß, platt, grün und gelb; Fleisch mürbe und zuckerig, haltbar bis in den April, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.) Vergleiche den Holland Kruger und Holland Pippin.

Kernel-Ren'net.

(Kern-Renette.) Baum groß und stark, sehr reichtragend. Apfel groß, kantig, dunkelroth und weiß; Fleisch fest und zart, sehr gut für Tafel und Weinbereitung, haltbar bis in den April. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 888.)

Long Laster.

(Langdauernder.) Baum rasch- und starkwüchsig, tragbar. Apfel mittelgroß, kegelförmig, gerippt, schön gelb und roth; Fleisch hart und süß, haltbar bis gegen den Juni, sehr schätzbar für Tafel und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Lord Cambden's Ren'net.

(Renette von Lord Cambden.) Baum sehr schön, reichtragend. Apfel groß, oval, plattgedrückt, braunroth und roth; Fleisch fest und mürbe, haltbar bis gegen den Mai, sehr geschätzt für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 893.)

Lucas.

Baum schön, mit weit ausgebreiteter Krone, gut tragbar. Apfel mittelgroß, cylinderförmig, orangegelb; Fleisch fest und saftig, haltbar bis in den Mai, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.)

May Gennet.

(May-Klepper.) Baum starkwüchsig, tragbar. Apfel klein und mittelgroß, kegelförmig, grün, gelbgestreift, mit Roth; Fleisch fest und zuckerig, haltbar bis gegen den Mai, schätzbar für Tafel und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Mohrenborstorfer.

(Himbeerapfel, Calvilleartiger Süßapfel.) Baum sehr hart und reichtragend, dem Landwirthe sehr zu empfehlen. Frucht mittelgroß, etwas hochgebaut, roth mit dunkelroth, auffallend durch die großen weißen Punkte, haltbar bis tief in den Sommer, für Rohgenuß nicht unangenehm, sehr gut für Haushalt, Markt ꝛc. (G. C. L. Hempel: Der Fruchtgewinn beim Obstbau ꝛc. S. 250.)

Neuer Englischer Pigeon.

Apfel 2¾ Zoll hoch, 2½ Zoll breit, hochaussehend. Kelch geschlossen, lang, spitzblätterig, in ziemlich tiefer geräumiger Einsenkung. Stiel dünn, ½ Zoll lang, in tiefer, enger, glatter Höhle. Grundfarbe der feinen mit schönem Duft belaufenen Schale grünlich-gelb, welches man aber nur an der Kelchwölbung durch einen Ueberzug von schönem lebhaftem Roth durchschimmern sieht; das Roth ist an der Stielwölbung bedeutend dunkler. Fleisch weiß, ähnlich dem Pigeon rouge, haltbar bis in den Januar und Februar. Der Wuchs des Baums ist mir noch nicht bekannt geworden. (L. Müller, Handschrift.) *)

New England Pippin.

(Pepping aus Neu-England.) Eine amerikanische Varietät. Baum sehr starkwüchsig, groß, gut tragbar. Apfel groß, gerippt, grün und braun; Fleisch fest und süß, haltbar bis in den März. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 887.)

New red Pippin.

(New Scarlet Pippin; Neuer rother Pepping, Neuer Scharlachpepping.) Baum etwas schwächlich, mitteltragbar. Apfel mittelgroß, rund, citronengelb; Fleisch fest und süß, haltbar bis zum März. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 887.)

Nine Square.

(Neuneckapfel.) Apfel groß, vielkantig, gelb und roth; Fleisch fest und saftig, haltbar bis gegen den Mai, schätzbar für Tafel und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 896.) Vergleiche unsern Neuneckenapfel, Dec. Jan.

North's New Scarlet Pippin.

(Neuer Scharlach-Pepping von North.) Baum von kräftigem Wuchs und mittlerer Tragbarkeit. Apfel mittelgroß, rund, goldgelb und blaßroth; Fleisch fest und aromatisch, haltbar bis in den März. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 887.)

Petit Pigeonnet.

(Kleiner Täubling.) Baum sehr empfindlich und nicht starken Wuchses. Frucht klein, zuweilen fast mittelgroß, kreiselförmig, rothge-

---

*) Diese Notiz verdanke ich der Güte des Herrn Kaufmann L. Müller zu Züllichau, der durch seine reichen Obstanlagen und deren wissenschaftlichen Betrieb um den Obstbau jener Gegend schöne Verdienste sich erworben hat. In einer Fortsetzung oder neuen Auflage des 1. Bandes der Birnen werde ich Interessantes von ihm zu bringen haben. A. d. V.

streift, an der Sonnenseite viel dunkler; Fleisch sehr weiß, fein, von sehr lieblichem Geschmack, sehr gut für Tafel und Haushalt. Reift oft erst tief im November. (Annales de Flore et Pomone, 1841.)

Pickering's Pearmain.

(Parmäne von Pickering.) Baum stark-wüchsig, hart, gut tragbar. Apfel klein, oval, grün mit Roth gestreift; Fleisch fest und süß, haltbar bis gegen den April, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 893.)

Pomme de deux goûts.

(Zweigeschmacks-Apfel.) Apfel mittel-groß, gerippt, gelblich-weiß; Fleisch weiß, fein, von lieblichstem Geschmack, für Tafel und Küche. (Annales de Flore et Pomone, 1841.)

Pomme Nonpareille.

(Sondergleichen, Unvergleichlicher.) Ein der Renette von Canada sehr ähnlicher, aber etwas kleinerer und minder grünlich-gelber Apfel, mit allen Eigenschaften dieser Renette, für Tafel und Haushalt. Baum von sehr kräftigem Wuchs. (Annales de Flore et Pomone, 1841.)

Red-bay.

(Rothbrauner Apfel aus Herefordshire.) Baum von sehr schönem Wuchs, mittelmäßig tragbar. Apfel groß, länglich, gestreift und dunkelroth; Fleisch fest, saftig, haltbar bis in den März, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 891.)

Red Casham.

(Rother Weinapfel von Casham.) Apfel mittelgroß, haltbar bis zu Neujahr, sehr gut für Weinbereitung, 3. Rangs. (George Jackman's Fruit Catalogue.)

Reinette d'Espagne.

(Blanche d'Espagne, Large face Pépin; Spanische Renette, Weiße Spanische Renette, Weißer Spanier, Große Peppings-Renette.) Baum sehr reichtragend, von lebhaftem und kräftigem Wuchs, sehr gut als Hochstamm in Spindelform, auf Doucin veredelt, besser auf Paradiesapfel. Frucht groß und sehr groß, ein wenig mehr lang als breit, 4—5 Zoll hoch, von 8—9 Zoll Bauchumfang, vom Kelch bis zum Stiel sehr tief und entschieden calvilleartig gerippt, um Kelch- und Stielhöhle stark beulenförmig erhaben; Schale weißlich-gelb, pflaumenartig beduftet, an allen Stellen, wohin die Sonne trifft, mit hellem Purpur leicht überhaucht. Fleisch weiß, sehr fein, brüchig, äußerst angenehm süß-säuerlich, bis in den März haltbar, vortrefflich für Tafel und Küche. (Annales de Flore et Pomone.) — Noch mehrere Reinettes d'Espagne fand ich mit anderen Bezeichnungen; ich begnüge mich aber mit der Angabe dieser, obgleich schon hier die Vermuthung erlaubt sein mag, daß sie identisch mit unserer schon angegebenen Reinette d'Espagne sei, wozu auch die, leicht durch einen Lese- oder Schreibfehler entstanden sein könnende Verwechslung von Fall-Pippin und Face Pépin sehr verleitet. Die Aepfel herbei, die wirklichen Aepfel, sonst ist ein Definitivum nicht möglich!

Spanish Onion.

(Spanischer Zwiebelapfel.) Baum hart, mit weit ausgebreiteter Krone, gut tragbar. Apfel klein und mittelgroß, rund, rothbraun und dunkelroth; Fleisch fest und süß, haltbar bis in den März, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 891.)

Stoup Codlin.

Baum starkwüchsig, groß, sehr reichtragend. Apfel groß, länglich, gerippt, blaßgrün und roth; Fleisch fest und säuerlich, haltbar bis gegen den Juni, sehr schätzbar für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 897.)

Wagener-Apple.

Eine amerikanische Varietät. Baum sehr tragbar. Apfel mittelgroß, gerundet, eingedrückt, schön gelb, roth angelaufen und gestreift, in Kermesin übergehend; Fleisch fein, körnig, sehr saftreich, weinsäuerlich-süß, für Tafel und Küche, haltbar bis gegen den Juni. (A. Wilhelm, Mspt.)

Weißer Berliner.

Der eifrige Pomologe, Herr Kaufmann L. Müller in Züllichau, schreibt mir über diesen Apfel, von dem ich, wenigstens unter diesem Namen, sonst nirgends etwas fand: „Den Apfel fand ich unter diesem Namen im Kataloge meines Vaters, ohne dessen Herkunft zu kennen; derselbe ist aber, gleich dem Apfel Emilie, eine sehr gute Frucht und wohl der Verbreitung werth. Er ist hochaussehend, 3 Zoll hoch und eben so breit; Bauch fast in der Mitte; Kelch lang gespitzt, halboffen, in nicht tiefer, sehr wenig rostiger Einsenkung, die sie umgebenden Rippen laufen flach über die Frucht hin. Stiel kurz, im Verhältniß zur Frucht dünn, in nicht weiter, tiefer, rostiger Höhle. Schale glatt, nicht fettig, hell grasgrün, später mattgelb noch

mit Grün vermischt, ohne alle Röthe; Punkte wenige, groß, sehr markirt. Fleisch gelblich, saftreich, außerordentlich mürbe, wenig gezuckert, alantartig. Kernhaus groß, offen, geht mit einer schmalen Spitze fast bis zum Kelch hinauf, haltbar bis Ende Januars." *)

November — December.

Ashridge Pine Apple Pippin.

(Ananas-Pepping von Ashridge.) Apfel groß und sehr groß, vortrefflich für die Küche, haltbar bis in den März, 2. Rangs. (Henry Lane and Son's Fruit Catalogue.)

Beauty of Surrey.

(Schönheit von Surrey.) Apfel mittelgroß, zuweilen groß, haltbar bis gegen das Frühjahr, vortrefflich für die Tafel, 1. Rangs. (George Jackman's Fruit Catalogue.)

Bergener Streifling.

Ein Haushaltungsapfel 1. Rangs. (Oberdieck: Probe- und Sortenbäume, S. 91.)

Blenheim Orange.

(Orangenapfel von Blenheim.) Apfel groß und sehr groß, haltbar bis zum März, vortrefflich für Tafel und Küche, 1. Rangs. (George Jackman's Fruit Catalogue.)

Böhmischer Borsdorfer.

(Größter Borsdorfer.) In seinem H.B. No. 96 sagt Christ darüber: „Dieser Apfel ist mit dem Edlen Winter-Borsdorfer nahe verwandt. Sein Fleisch gleicht ihm und sein Geschmack hat zwar auch viel Aehnliches, doch hat er nicht ganz seinen Parfüm, so vortrefflich er auch ist. Seine Form ist länglich, und gegen den Kelch, der mit Falten umgeben ist, etwas zugespitzt. Seine Farbe ist goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth, stark mit sehr subtilen Pünktchen besäet, welche mit einem weißen Rande umgeben sind. Er hat öfters Warzen. Er hält sich länger in den Winter hinein als der Edle Borsdorfer. Der Baum gleicht an Holz und Wuchs gänzlich dem eben genannten, hat aber den Vorzug, daß er früh, und oft schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung trägt, und überhaupt sehr fruchtbar ist." Manche erklären diesen Apfel für identisch mit dem Edlen Winterborsdorfer, Andere behaupten dessen Selbständigkeit. Ist es nicht arg, daß über eine so wichtige Frucht eine bestimmte Auskunft noch nicht vorliegt? Was soll das Verbissensein in Systematik, wenn es nicht zugleich der Praxis zu ihrem Rechte und aus der Noth hilft?

Borsfelder.

Eine Art rother Renetten; Baum sehr reichtragend; Apfel gut für den Haushalt, tief in den Winter haltbar. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.) Da in diesem reichen Verzeichnisse Synonymen rc. nicht angegeben sind, so kann es um so leichter geschehen, daß manche Sorte bereits unter anderm Namen hier eingeführt scheint, weil aus so mageren Angaben kaum eine Aehnlichkeit, geschweige denn eine Identität einleuchten kann.

Braunrother Winter-Apfel.

Ein sehr ansehnlicher, etwas platter, in dem flachen Auge stark-blättriger und gefalteter, glatter, sehr dunkel- oder braunrother auf der Sonnen-, auf der andern Seite aber grünlicher, hin und wieder weißgetupfter Apfel, von sehr zartem, mildem und feinem, süßem, angenehmem Fleisch, und vom December — März eßbar. (Weber, Termin. Oekonom. Lex. u. Idiot. II, 660.) Unter welcher Larve steckt dieser Apfel verborgen? Oder ist es wirklich einer, den alle Pomologen übersehen haben?

Dalmaboy.

Eine schottische Varietät. Baum schlank, hart, sehr reichtragend. Apfel klein, rundlich, grün; Fleisch fest, aromatisch, haltbar bis gegen den Juni, sehr schätzbar für Tafel und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 893.)

Dredge's Fame.

(Ruhm von Dredge.) Baum schön, sehr reichtragend; Apfel mittelgroß und groß, flachrund, grünlich-gelb und roth gestreift; Fleisch fest und sehr aromatisch, haltbar bis in den März, trefflich für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.)

Dredge's Queen Charlotte.

(Dredge's Königin Charlotte.) Baum mittelgroß, hart, gut tragbar. Apfel mittelgroß, oval-flach, goldfarben und roth; Fleisch fest und äußerst aromatisch, haltbar bis in den

*) Auch von diesem Apfel hat der geehrte Verfasser die Reifzeit nicht angegeben, ich setze ihn daher auf gut Glück hin in diese Periode. A. d. V.

Februar, trefflich für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.) Vergleiche jedenfalls Queen Charlotte.

Dredge's Russet.

(Röthling von Dredge.) Baum mittelgroß, hart, sehr tragbar. Apfel klein, rund, braunroth mit rothen Streifen; Fleisch fest und saftig, gut für Tafel und Haushalt, haltbar bis in den Sommer. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 888.)

Fränkischer Schmeerapfel.

Ein mehr kleiner als großer, mehr breiter als hoher, strohgelber, auf der Sonnenseite etwas roth angespritzter, auch gestreifter, milder, saftiger, weinartig schmeckender, schon im November eßbarer, aber auch bis Pfingsten haltbarer Apfel. (Weber, Termin. Oekon. Lex. u. Idiotikon II, 501.) Wie heißt dieser Apfel bei den Pomologen?

Frank-Apple.

Apfel groß und sehr groß, haltbar bis gegen das Frühjahr, sehr verwendbar für Weinbereitung. (George Jackman's Fruit Catalogue.) Ob dieser Apfel bei uns Franken- oder ob er Schweinstalls-Apfel genannt werden solle, läßt Herr Jackman ohne alle Andeutung, indessen ist die letztere Benennung nicht sehr unwahrscheinlich, indem dort die Cyder-Trebern und Cyder-Aepfel häufig als Schweinefutter verwendet werden.

Garcey.

Baum starkwüchsig, hoch, gut tragbar. Apfel klein und mittelgroß, kegelförmig, grün, gelb und roth; Fleisch mürbe und aromatisch, haltbar bis in den Mai, gut für Hafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.)

Holländischer Splittapfel.

Ein kugelförmiger, sehr guter, im December reifer Plattapfel. (Weber, Termin. Oekon. Lex. u. Idiot. II, 549.) Auch der Doucin führt diesen deutschen Namen; ist er darunter etwa verstanden, oder eine andere Frucht?

Kern of the Kent.

(Kentish Seedling; Sämling aus Kent.) Baum groß, gut tragbar. Apfel mittelgroß und groß, eiförmig, hellgrün und roth; Fleisch weich, zuckerig, haltbar bis gegen den März, gut für Tafel und Küche, aber zum Mehligwerden geneigt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.)

Large stire.

Baum mit aufrechten Zweigen, gut tragbar. Apfel klein, eiförmig, gelb und roth; Fleisch fest, etwas scharf, haltbar bis zum März, gut zur Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Lisbon Pippin.

(Pepping von Lissabon.) Baum sehr groß und hart, sehr gut tragbar. Apfel mittelgroß, kegelförmig, roth und röthlich-gelb; Fleisch fest und scharf, haltbar bis in den Februar. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 887.)

Long Seam.

(Langnahtiger Apfel?) Baum sehr hart, gut tragbar. Apfel groß, kantig, hellgrün. Fleisch fest, etwas herb, haltbar bis gegen den März, schätzbar für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Major Hemming.

Apfel mittelgroß, rund, hellgrün und braun; Fleisch fest und saftig, haltbar bis gegen den April, gut für Tafel und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 896.)

Mannington's Pearmain.

(Parmäne von Mannington.) Apfel mittelgroß, haltbar bis zum Frühjahr, vortrefflich für die Tafel, 1. Rangs. (George Jackman's Fruit Catalogue.)

Pilgrim von Coburg, Donauer.

In seinem Handwörterbuch S. 72 beschreibt Christ unter diesem Namen zwei Varietäten, die indessen wahrscheinlich nicht von einander verschieden sind. Nach dieser Beschreibung ist der Apfel ein Streifling, allein er repräsentirt mehr eine Rothe Renette, da er im Geschmack der Muskatrenette nahe steht. — Da mir Christ's Handwörterbuch für den Augenblick nicht zugänglich ist, so kann ich über diesen Apfel leider Näheres nicht geben, als die vorliegende Notiz, welche ich der Güte des Herrn Med.-Assessors Dr. Jahn zu Meiningen verdanke.

Pomme violette noire glacée.

(Violetter-Apfel, Glanz-Veilchenapfel, Schwarzer Glanz-Veilchenapfel.) Frucht ansehnlich groß, meist plattrund, oft auch höher als breit, oft um die Kelchhöhle Falten und Beulen; Schale schwarzroth, reich blau beduftet; Fleisch weiß, mild, ziemlich saftig, gut für Rohgenuß und Küche, haltbar bis zum Mai. (Quintinye; Christ, H.W.B. No. 153.) — Auch hier gilt die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville.

Pyrus Malus sylvestris.

(Pommier sauvage; the Wilding Apple, the Crab Apple; Wildjes-Appel; Waldapfel, Holzapfel, Wilder Apfel, Sauapfel, Buschapfel, Holzstöckling, Hermelting,

Holzstränling, Höltchen, Höllken, Wildling, Sauerling ɾc.) Der Baum wächst durch ganz Europa wild, mit knorrig verworrener Krone, bewaffnet mit langen und harten Dornen, nur in mildem Boden groß und hoch, gewöhnlich reich tragend. Frucht klein, rund, oben breit, unten am Stiele ausgehöhlt, gelb; Fleisch sauer, herb, verwendbar als Viehfutter, zu Branntwein, Essig, Cyder, hin und wieder wohl auch zum Dörren für Küchengebrauch. Kommt in mancherlei Abarten und Varietäten vor.

Reinette verte d'Amerique.

(Grüne Amerikanische Renette.) Apfel groß, gerundet, grün mit Roth, für die Tafel, 1. Rangs.* (Kat. von A. Wilhelm, 1855.)

Ren'net Mother.

(Mutter-Renette.) Apfel mittelgroß, rund, gelb und braun; Fleisch fest und mürbe, haltbar bis gegen den April, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 893.)

Rother Flaschen-Apfel.

„Ein großer, dem Melonen-Apfel gleichender, oben und unten stumpfer, schön hochrother, auf der Schattenseite goldgelber, rothpunktirter Calville-Apfel.“ (Weber, Termin. Oekon. Lex. u. Idiotikon I, S. 157.) Ahnen mag man wohl, welcher Apfel hierunter allenfalls verstanden sein könne, aber Ahnungen haben nirgends und niemals zur Aufklärung beigetragen; es gilt also auch hier die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville.

Russet.

(Grey Pippin, Brown Pippin; Röthling, Rußling, Grauer Pepping, Brauner Pepping.) Baum hochstrebend, hart, gut tragbar. Apfel klein, rund, goldgelb und rothbraun; Fleisch fest, saftig, haltbar bis gegen den April, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.)

Schnee-Apfel.

Ein guter, ganz platter, weißlicher, im November reifer Plattapfel. (Weber, Termin. Oekon. Lex. u. Idiot. II, 503.) Versteht Weber unter diesem Apfel unsern Pomme de Neige oder den Schnee-Calville, oder einen dritten? Wir sehen, daß Fragen und Räthsel, die noch nirgends gelöst sind, von allen Seiten sich thürmen.

Todapfel.

(Doodapple?) Für die Tafel 2., fast 1., für den Haushalt 1. Rangs. (Oberdieck: Probe- und Sortenbäume, S. 91.)

Vaterapfel.

Ein mittelgroßer, runder, achtmal schwach-gerippter, gelber, an der Sonnenseite etwas röthlicher, weißfleischiger, angenehm riechender Calville-Apfel zweiten Ranges, sehr lange dauernd. (Weber, Termin. Oekon. Lex. u. Idiotikon II, 610.) Gewiß ist dieß nicht der Vaterapfel ohne Kern, wo findet man nun, welcher Apfel eigentlich darunter verstanden ist?

Wilkenburger Währapfel.

Frucht für die Tafel 2., für den Haushalt 1. Rangs, haltbar bis Pfingsten. (Oberdieck: Probe- und Sortenbäume, S. 91.)

Woodstock Pippin.

(Pepping von Woodstock.) Apfel groß und sehr groß, haltbar bis zum März, vortrefflich für Tafel und Küche, 1. Rangs. (George Jackman's Fruit Catalogue.) Obgleich etwas abweichend in der, bei den englischen Gärtnern fast stereotypen Beschreibung, doch wahrscheinlich identisch mit dem Blenheim Pippin, indem der Hort. Soc. Catalogue von einem zweiten Woodstock Pippin nichts erwähnt. Indessen kann der Apfel auch jünger sein.

Wright's Nonpareil.

(Sondergleichen von Wright.) Baum zart, zartzweigig, reichtragend; Apfel groß, plattgedrückt, bräunlich-grün; Fleisch fest und aromatisch, sehr gut für die Tafel, haltbar bis in den Juni. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 888.)

Zwillingsapfel.

Ist ein gelber, ganz platter, im December reifer, guter Plattapfel. (Weber, Termin. Oekon. Lex. u. Idiot. II, 692.) Es kann damit unser Golden Cluster-Pippin gemeint sein, aber eben so leicht auch nicht. Wer löst das Räthsel?

December — Januar.

Bedfort, hire forming.

Baum sehr reichtragend. Apfel groß und sehr groß, eine eigentliche Winterfrucht, 1. Rangs. (Catalogue des Arbres fruitiers par Alexandre Bivort.) Was der Englische Züchter dieses Apfels mit der Benennung hire forming

eigentlich aussprechen wollte, bekenne ich nicht zu wissen. Da er den Baum sehr reichtragend nennt, könnte es wohl der Reichbelohnende Apfel heißen sollen.

Belle fille.

(Double Api, Pomme étoilée; Schönes Mädchen, doppelter Api, Sternapfel.) Baum ziemlich starkwüchsig, gut tragbar. Frucht klein, sehr platt, in 5 Rippen eingetheilt; Schale glatt, gelb, an der Sonnenseite lebhaft roth; Fleisch weiß, fest, sauer, minder fein als am Api, haltbar bis in den Juni. (Annales de Flore et Pomone.) Die Annalen führen diesen Apfel unter den guten Pommes à couteau (Tafeläpfeln) auf, ohne sich näher darüber auszusprechen, obschon ihre eigene Beschreibung einen guten Apfel für die Tafel kaum vermuthen läßt. Hiernach thut also auch eine Berichtigung unter den Sternäpfeln sehr noth.

De Sarreguemines.

(Apfel von Saargemünd.) Baum besonders gut für Spaliere. Frucht groß und sehr groß, trefflich für Tafel und Küche, haltbar bis zum Frühjahr, 1. Rangs. (Catalogue des Arbres fruitiers par Alexandre Bivort.)

Dredge's fair Maid.

(Dredge's wishford; Dredge's Schönes Mädchen.) Baum schön, sehr reichtragend. Apfel mittelgroß, rundlich, grün und roth gestreift; Fleisch fest und zart, haltbar bis in den März, sehr gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.)

Fenouillet blanc.

(Weißer Fenchelapfel.) In seinem H.B. No. 117 sagt Vater Christ darüber: „Ein schöner guter Pepping, zu den kleinen gehörig, platt und auf der einen Seite höher. Der Kelch ist groß, und steht in einer sehr rippigen und flachen Vertiefung, wie auch der kurze Stiel. Die Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite röthlich, mit starken rothen Tüpfeln besäet, im Gelben aber mit weißen Punkten. Um die Stielhöhle ist er grau und sodann schön hochroth gemalt, das ihm ein sehr lebhaftes Ansehn giebt. Sein Fleisch ist blendend weiß, fest, saftig, von einem starken Gewürz, das etwas auf Anis sticht. Er zeitigt um Weihnachten und hält sich lange.“ — Unter welchem andern Namen mag dieser anscheinend treffliche Apfel verborgen sein, oder wäre er ganz verloren? Wissen die Pomologen dergleichen, warum ertheilen sie darüber nicht Auskunft in ihren Systemwerken?

Franginelle.

Frucht groß und sehr groß, haltbar bis gegen das Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Catalogue des arbres fruitiers par Alexandre Bivort.) Herr Alexandre Bivort ist als Pomolog bekanntlich der berühmte Nachfolger des berühmten van Mons, und dennoch fertigt er seinen berühmten Katalog der Fruchtbäume so ungemein kurz ab. In der That erscheint der häufige Vorwurf gegen deutsche Handelsgärtner „über Kürze und Unklarheit ihrer Kataloge“ unbegründet, je mehr man Einsicht in die berühmtesten Kataloge des Auslandes gewinnt.

Gelber Hildesheimer Winter-Pepping.

Eine einfarbige Renette, haltbar durch den Winter; auch für Pyramide und Spalier geeignet, sehr gut für die Tafel. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.)

Gestreifter Winter-Süßapfel.

Ein ziemlich großer, nach der Blume zu sich verengender, und um sie herum gefalteter, citrongelber, auf der Sonnenseite karmoinsingestreifter und punktirter, im Fleische gelblicher, zuckersüßer und angenehmer, um Weihnachten reifer, bis Ostern haltbarer Flügelapfel. (Weber Termin. Oekonom. Lex. u. Idiot. II, 662.) Meint Herr Weber damit den Gestreepte Aagt, den Framboise rayée d'hiver, den Gestreepte Bloem zoete, den Calville rayée d'hiver &c. oder keinen von diesen allen? Wir sehen bei jeder Nummer deutlicher, daß das Systematisiren allein unmöglich Klarheit in das Chaos bringen kann.

Golden Gloucester.

(Goldapfel von Glocester.) Baum mit ausgebreiteter Krone, hart, gut tragbar. Apfel mittelgroß, eiförmig, goldfarben und roth; Fleisch fest und süß, haltbar bis gegen den April, schätzbar für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Great Russet.

(Großer Röthling.) Baum sehr hart, gut tragbar. Apfel groß, rundlich, rothbraun mit Roth gestreift; Fleisch fest, säuerlich, haltbar bis gegen den April, gut für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 897.)

Hoya'sche weiße Zucker-Renette.

Für die Tafel 2., für den Haushalt 1. Rangs. (Oberdieck: Probe- und Sortenbäume, S. 91.)

Italienische Renette.

(Reinette d'Italie.) Apfel mittelgroß, sehr

platt gerundet, grau, für die Tafel 1. Rangs, haltbar durch den Winter. (Cat. von A. Wilhelm, 1855.)

Learman hire fonds hire.

Apfel groß und sehr groß, haltbar bis zum Frühjahr, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Catalogue des arbres fruitiers par Alexandre Bivort.)

Lord Arundel.

Eine Französische Varietät. Baum schön, nicht starkwüchsig, kleinblätterig, nicht reichtragend. Apfel groß, kantig, grün und hochroth; Fleisch fest, etwas herb, haltbar bis gegen den Juni, gut für Küche, Haushalt und Markt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.) Vergleiche den Hormead Pearmain.

Lord Cheney's Greening.

(Grünling von Lord Cheney.) Baum sehr hart, starkwüchsig, kleinblätterig, gut tragbar. Apfel im Allgemeinen dem Yorkshire Greening ähnlich, mittelgroß, kegelförmig, dunkelgrün und chokoladenfarbig; Fleisch fest und etwas herb, haltbar bis in den Sommer, schätzbar für Küche, Haushalt und Markt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Macdonald's Scot.

(Schottischer Sondergleichen von Macdonald.) Baum härter als bei allen anderen Sondergleichen, sehr gut tragbar. Apfel klein, rund, mit sehr schönem Kelch, grünlich und roth; Fleisch fest und hochsäuerlich, trefflich für die Tafel, haltbar bis in den April. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 889.)

Minier's Dumpling.

(Mehlkloß von Minier.) Baum mittelgroß, gut tragbar. Apfel groß, viel breiter als hoch, rund, plattgedrückt, dunkel goldgelb mit Roth; Fleisch fest und saftig, haltbar bis gegen den Mai, gut für Tafel und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Muskirte gelbe Renette.

(Vierländer Goldrenette.) Vorzüglicher Apfel, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Oberdieck: Probe- und Sortenbäume, S. 91.)

New red must.

(Neuer rother Mostapfel.) Baum starkwüchsig, hart, mit ausgebreiteter Krone, sehr reichtragend. Apfel groß, rund, grün und blaßroth; Fleisch fest, säuerlich, haltbar bis gegen den März, sehr schätzbar für Küche, Haushalt und Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Oldenstädter.

Baum gut tragbar. Apfel haltbar durch den Winter, gut für den Haushalt. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.)

Pawsan.

Baum starkwüchsig, breitblätterig, sehr reichtragend. Apfel klein und mittelgroß, kegelförmig, grünlich-gelb; Fleisch fest, etwas scharf, haltbar bis gegen den Sommer, schätzbar für Küche, Haushalt und Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 899.)

Red Streak Kernel.

(Rothgestreifter Kernapfel.) Baum groß, ausgebreitet, breitblätterig, sehr reichtragend. Apfel mittelgroß, kegelförmig, gelb und roth; Fleisch fest und saftig, haltbar bis gegen den Mai, sehr schätzbar für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Reinette Boodfort.

(Boodfort-Renette.) Eine einfarbige Renette; Baum gut tragbar; Apfel haltbar durch den Winter, gut für Tafel und Haushalt. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.)

Reinette de Vigan.

(Renette von Vigan, Vigan-Renette.) Baum reichtragend. Apfel groß, haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Catalogue des arbres fruitiers par Alexandre Bivort.)

Reinette glacée.

(Glänzende Renette, Glanz-Renette.) In seinem H.B. No. 64 sagt Christ darüber: „Eine sehr rippige Renette, dem weißen Winter-Calville an Größe und Gestalt sehr ähnlich, breit und glatt, und von schätzbarer Güte. Sie ist mehrentheils ganz gelb, glatt, glänzend, mit weißen Punkten, bisweilen mit einem schwachen röthlichen Anstrich auf der Sonnenseite; häufig mit einem langen Stiel in einer großen Aushöhlung, und einem tiefliegenden Kelche mit Falten umgeben. Bei ungünstiger Witterung nimmt dieser Apfel leicht schwarze Rostflecken an, die ihn endlich faulen machen. Sein Fleisch ist fest, hat stark süßen Saft und einen höchst delikaten Rosen-Parfüm. Er hält sich sehr lange." — Auch hier gilt die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville.

Reinette Ontz.

Apfel groß, für die Tafel, 1. Rangs, haltbar bis zum April. (Cat. von A. Wilhelm, 1855.)

Reinette Prussienne.

(Preußische Renette.) Apfel mittelgroß

kegelförmig, gelb, für Tafel und Küche, 1. Rangs, haltbar bis gegen den April. (Cat. v. A. Wilhelm, 1855.)

Reinelle rouge à côté.

(Einseitig rothe Renette.) In seinem H.B. No. 61 sagt Christ darüber: „Diese ist mittelmäßig groß, länger als dick, und viele sind an dem eingesenkten Kelch etwas faltig. Die Grundfarbe ist grün mit Punkten und mit Rost oder schmutzigem Roth an einer Seite, und öfters auch wohl um den ganzen Stiel überzogen. Das Fleisch ist zart, angenehm, und der Saft erhaben. Der Baum ist sehr tragbar, aber dem Krebs unterworfen. Die Frucht reift im December und hält sich bis nach Ostern.“ (Man lese die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville, Oct., Nov.)

Rostocker Eiserapfel.

Ein rein platter Plattapfel, haltbar durch den Winter, für den Haushalt. Baum sehr tragbar. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.)

Rother Pilgrim.

Baum mittelgroß, hochkronig, tragbar. Apfel mittelgroß, ein wenig breiter als hoch, Bauch in der Mitte, nach unten abgeplattet, nach oben hoch gerundet; Schale gelbgrün, in der Reife gelb, heller und dunkler roth gestreift und gesprenkelt, im Rothen viele graue Punkte; Fleisch weißgelb, brüchig, säuerlich, bis gegen den Juni haltbar, roh ziemlich gut, sehr gut für Haushalt, Küche und Markt. (Sickler, 1800, III, 148.) — Auch hier gilt die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville.

Schafsnase.

Baum mittelgroß, Aeste fast wagerecht, abwechselnd reich tragbar. Frucht mittelgroß, fast walzenförmig, nach oben allmälig, nach unten rasch gerundet, sehr wenig höher als breit, um die Kelchhöhle und über den Bauch sehr merkbare Rippen; Schale weißgrün, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite oft strichweise geröthet; Fleisch weiß, zart, fest, angenehm säuerlich, wenn möglichst spät gepflückt haltbar bis zu Johannis, gut für Tafel, Haushalt und Markt. (Sickler 1799, IX, S. 137.) Man übersehe nicht die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville.

Schwöbler's Renette.

(Reinette de Schwöbler.) Apfel mittelgroß, blaßgelb, plattrund, für Tafel und Küche, 1. Rangs, haltbar durch den Winter. (Cat. von A. Wilhelm, 1855.)

Siberian Harvey, *Knight.*

(Knight's Siberischer Harvey-Apfel.) Baum mit aufrechten Aesten, sehr schön, kleinblätterig, ungemein reichtragend. Frucht klein, rund, grün und glänzend roth; Fleisch fest, etwas herb, haltbar bis zum April, sehr gut zur Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Siberian Pippin, *Knight.*

(Weinpepping von Knight.) Baum hart, hoch, kleinblätterig, sehr reichtragend. Apfel klein, plattrund, gelb; Fleisch fest, saftig, haltbar bis zum März, vortrefflich zur Weinbereitung, da sein Saft eine specifische Schwere von 1079 hat. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 899.)

Taffetas.

(Aromatischer Taffetapfel.) Ein kugelförmiger Plattapfel. Baum tragbar. Frucht haltbar durch den Winter, gut für Tafel und Haushalt. (Verzeichniß der Obstsorten von Herrenhausen.)

Thorner Renette.

(Reinette de Thorn.) Apfel groß, kugelförmig, grün und gelb, für die Tafel, 1. Rangs, haltbar durch den Winter. (Cat. von A. Wilhelm, 1855.)

Trevoider Ren'net.

(Renette von Trevoider.) Baum sehr hart, reichtragend. Apfel klein, rund, gelb und roth, Fleisch fest, haltbar bis gegen den Juni, sehr geschätzt für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 893.)

Weißer Winter-Calville-Süßapfel
und
Rother Winter-Calville-Süßapfel.

Ein großer, etwas mehr hoher, als breiter, fünfmal breit, aber seicht gerippter, resp. schön rother, überall weißpunktirter, und bestaubter, oder ganz weißer, gelblich-weißfleischiger, sehr guter Wirthschaftsapfel: letzterer besonders ist sehr süß. (Weber, Termin. Oekon. Lex. u. Idiot. II, 660.) Uebermäßige Deutlichkeit ist, wie wir wohl sehen, Freund Webers Sache nicht, da er die Beschreibung von 2 Aepfeln hübsch durch einander mengt. Der Rothe ist wahrscheinlich unser Pomme rouge rayée durable trois ans, der auch diesen Namen führt, aber für den Weißen finde ich nirgends Analoges.

Wheeler's extreme.

(Pomme grelée; Außerordentlicher von Wheeler, Hagelapfel.) Baum von kräf-

tigem Wuchs, hart, sehr reichtragend. Apfel mittelgroß, platt, rothbraun gewölkt mit Roth; Fleisch mürbe und zuckerig, haltbar bis in den April, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.) Vergleiche Wheeler's Russet.

Wine-Russet.

(Weinröthling.) Baum schlank, hoch, gut tragbar. Apfel mittelgroß, kegelförmig, braun und dunkelroth; Fleisch fest und aromatisch, haltbar bis gegen den Juni, sehr schätzbar für Tafel, Haushalt und Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 894.)

Winter box.

Baum hart, mit sehr zarten Zweigen, gut tragbar. Apfel mittelgroß, kegelförmig, hellgrün, rauh; Fleisch grünlich, fest, haltbar bis zum März, gut für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 899.)

Wittorfer rother Winter-Calville. (Drei Jahre dauernder Streifling?) Ein gestreifter Apfel von sehr langer Haltbarkeit und für den Haushalt, 1. Rangs. (Oberdieck: Probe- und Sortenbäume, S. 91.)

Januar — Februar.

Adam's Russet.

(Röthling von Adam.) Baum starkwüchsig, breitkronig, gut tragbar. Apfel klein, rund, gelb und rothbraun; Fleisch fest und saftig, haltbar bis gegen den April, gut für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 897.)

Bache's Fine small.

(Edler Kleiner von Bache.) Baum mit wenig ausgebreiteter Krone, gut tragbar. Apfel klein, roth und grün; Fleisch fest und saftig, gut für Tafel und Haushalt, haltbar bis in den Mai. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.)

Bovey Red Streak.

(Streifling von Bovey.) Baum starkwüchsig, gut tragbar. Apfel mittelgroß, mit ganz flacher Kelchhöhle und kleinem Kelch, weiß mit Roth gestreift; Fleisch fest, säuerlich, haltbar bis gegen den Mai, für Tafel und Küche sehr geschätzt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Breinton Seedling.

(Sämling von Breinton.) Baum in gutem Boden sehr starkwüchsig, ziemlich tragbar. Apfel klein, eiförmig, gelb und roth; Fleisch fest, saftig, haltbar bis zum April, sehr gut zur Weinbereitung, indem die specifische Schwere des Saftes 1067 beträgt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Brierley's seedling.

(Sämling von Brierley.) Baum starkwüchsig, gut tragbar. Apfel klein, rund, gelb; Fleisch fest, etwas herb, haltbar bis zum April, sehr gut zur Weinbereitung, da die specifische Schwere des Saftes 1050 beträgt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Cadbury Pound.

(Pfundapfel von Cadbury.) Baum groß und sehr groß, sehr reichtragend. Apfel mittelgroß, länglich, hellgrün; Fleisch fest, mürbe, weinartig, haltbar bis in den März, trefflich für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.) Dürfte wohl mit dem Cadbury zu vergleichen sein und wahrscheinlich identisch befunden werden.

Calville Barré.

Apfel mittelgroß, für die Küche, 2. Rangs, haltbar bis gegen den Mai. (Cat. von A. Wilhelm, 1855.) Soll nicht der Apfel vielleicht Calville barrée, bandartig gestreifter Calville heißen?

Caraway Russet.

(Röthling von Caraway; Kümmelapfel?) Baum sehr hart, mit zarten Zweigen, nicht reichtragend. Apfel klein, rundlich, gelb und rothbraun; Fleisch fest und säuerlich, haltbar bis gegen den Juni, schätzbar für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 897.)

Carnation.

(Incarnatapfel, Nelkenapfel.) Baum groß, gut tragbar. Apfel mittelgroß, oval, grün, rothgestreift und karminroth; Fleisch fest und weinartig, gut für Tafel und Küche, haltbar bis in den Mai. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.) Ist wohl mit den übrigen Nelkenäpfeln zu vergleichen.

Dutch Queening.

(Niederländischer Königin-Apfel.) Baum groß, hart, mit ausgebreiteter Krone, sehr reichtragend. Apfel groß, länglich, grün

und roth; Fleisch fest und etwas herb, haltbar bis gegen den April, sehr schätzbar für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Elton's yellow Kernel.

(Gelber Kernapfel von Elton.) Baum starkwüchsig, gut tragbar. Apfel mittelgroß, rund, gelb; Fleisch weich, saftig, haltbar bis in den Februar, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 890.) Mit Elton's Golden Pippin zu vergleichen.

Grumas.

Baum sehr zart, sehr reichtragend. Apfel klein, rundlich, grün und gelb, haltbar bis in den April; Fleisch fest und zuckerig, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 892.)

Hagloe.

Baum hochaufstrebend, kleinblätterig, sehr reichtragend. Apfel klein und mittelgroß, kegelförmig, gelb; Fleisch grünlich, fest, haltbar bis zum Juni, sehr gut für Mostbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Hogshead.

(Schweinskopf?) Baum schön, mit aufrecht stehenden Aesten, gut tragbar. Apfel klein, rundlich, dunkelroth; Fleisch fest und etwas herb, haltbar bis zum April, gut für Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Kirke's Seedling.

(Sämling von Kirke.) Baum starkwüchsig, groß, sehr reichtragend. Apfel groß, rund, gelb und roth; Fleisch fest, zuckerig, haltbar bis gegen den Juni, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Kunzens Lieblings-Renette, Anton Kunz.

Apfel von der Größe und Form einer mittleren Reinette grosse d'Angleterre, platt, über den Bauch mehr oder minder beulig, weißlich-gelb, an der Sonnenseite mit erdartiger brauner Röthe angelaufen, das Fleisch dem Geschmack der Reinette d'Orléans ähnlich, haltbar bis in den April, für Tafel und Haushalt, 1. Rangs. (Med. Assessor Jahn in Meiningen, Mscpt.)

Mignonne rouge.

(Rother Liebling, Rother Favoritapfel.) Apfel mittelgroß, haltbar bis zu Frühjahrs Ende, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Catalogue des arbres fruitiers par Alexandre Bivort.)

Nonpareille.

(Sondergleichen.) Baum reichtragend. Apfel mittelgroß, haltbar bis zum April, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Catalogue des arbres fruitiers par Alexandre Bivort.) Da Herr A. Bivort ohne Zweifel weiß, daß viele Sorten von Nonpareil-Aepfeln in Umlauf gekommen und jede ihren besondern Beinamen hat, und da er diesen ohne weiteres ganz blank aufstellt, so darf ich ihn wohl für eine eigene Varietät halten und hier mit aufführen.

Norfolk Greening.

(Grünling aus Norfolk.) Baum mit sehr ausgebreiteter Krone, gut tragbar, mittelgroß, regelmäßig oval, blaßgrün und roth; Fleisch fest und scharf, haltbar bis gegen Ende Aprils, gut für die Tafel, besser für die Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 891.)

Oak-peg.

(Oaken-pin; Eichzapfen.) Baum ziemlich schlank, hart, mittelmäßig tragbar. Apfel mittelgroß, oval, weiß und grün gestreift; Fleisch fest, saftig, haltbar bis in den Juli, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 891.)

Old red must.

(Alter rother Mostapfel.) Baum auffallend schön, sehr reichtragend. Apfel groß, eiförmig, grün und blaßroth; Fleisch fest und säuerlich, haltbar bis in den Sommer, sehr schätzbar für Küche, Haushalt, Weinbereitung und Markt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 899.)

Pépin rouge.

(Rother Pepping.) In seinem Handbuch No. 112 sagt Christ darüber: „Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas länglich, manche mehr rundlich. Der Kelch ist etwas zwischen Falten eingesenkt. Die Schale dunkelgrün, mit aschgrauem Rost überzogen, stark mit Dunkelroth von unten herauf gestreift, und wird beim Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleisch ist zart, fest, voll überaus angenehmem und etwas würzhaftem Saft. Lagerreif im Januar, Februar, und hält sich bis nach Pfingsten. — Der Baum macht sehr viele nahe beisammenstehende Blätter, starkes kurzes Holz, ist sehr tragbar und wird daher selten groß." (Siehe die Bemerkung zum Gestreiften Birn-Calville; man vergleiche auch den Roode Pepping.)

Poire.

(Birnapfel.) Apfel roth, gerundet, klein, für die Tafel, 2. Rangs, haltbar bis gegen den Juni. (Cat. von A. Wilhelm, 1855.) Ist

Pomme Poire darunter verstanden? Ich glaube kaum.

Red Dymmock.

(Rothapfel von Dymmock.) Baum groß, hart, mit ausgebreiteter Krone, gut tragbar. Apfel klein und mittelgroß, rund, gelb und roth; Fleisch fest, säuerlich, haltbar bis gegen den April, sehr schätzbar für Küche und Haushalt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 898.)

Reinette grise bec de lièvre.

(Graue Hasenschnäuzchen-Renette.) Baum starkwüchsig, auf Wildling zu veredeln. Apfel mittelgroß, länglich, von oben herein gefurcht und gerippt; Fleisch weiß, sehr angenehm süß-säuerlich, sehr angenehmen Geschmacks, gut für Tafel und Haushalt, brauchbar bis in den Mai. (Annales de Flore et Pomone, 1841.)

Stead's kernel.

(Kernapfel von Stead.) Baum schön, kleinblätterig, gut tragbar. Apfel mittelgroß, rund, gelb mit braunrothen Flecken; Fleisch fest, etwas herb, haltbar bis zum April, vortrefflich zur Weinbereitung, indem die specifische Schwere des Saftes 1074 beträgt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Ward.

(Paradeapfel?) Baum reich beastet, zartzweigig, gut tragbar. Apfel mittelgroß, flach, gelbgrün und sehr schön geröthet; Fleisch fest und saftig, haltbar bis in den Juli, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 891.)

White must.

(Weißer Mostapfel.) Baum hart, starkwüchsig, breitkronig, gut tragbar. Apfel mittelgroß, abgeflacht kegelförmig, grünlich-gelb mit Roth; Fleisch fest, etwas herb, haltbar bis in den Sommer, sehr schätzbar für Küche, Haushalt und Weinbereitung. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 899.)

Yellow Siberian, *Knight.*

(Knight's Gelber Sibirischer Apfel.) Baum schön hochaufstrebend, ungemein reichtragend. Apfel sehr klein, rund, sehr gelb; Fleisch fest, etwas herb, haltbar bis zum April, eine der edelsten Früchte zur Weinbereitung, da die specifische Schwere des Saftes 1085 beträgt. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 900.)

Februar — Mai.

Dumpling.

(Kloßapfel.) Uralte Varietät aus Norfolk. Baum starkwüchsig, ziemlich tragbar. Apfel mittelgroß und groß, plattrund, eingedrückt, roth gestreift; Fleisch hart und weinartig, gut für Tafel und Küche. (Loudon, Encycl. of Gard. II, 895.)

Gefleckter Pepping.

In seinem H.B. No. 104 sagt Christ darüber: „Einer der vorzüglichsten Tafeläpfel von starker Größe und wie ein großer Borsdorfer gebaut. Der Kelch steht in einer mäßig tiefen und etwas ausgebreiteten, der Stiel aber in einer etwas tiefen und außerordentlich weiten Aushöhlung. Die Schale ist grünlich-gelb, rauh von vielen grauen Flecken und eckigen Punkten, und hat nichts Rothes. In ungünstigen Jahren bekommt er leicht Rostflecken. Das Fleisch ist grünlich, fest, doch sehr fein und zart, saftreich, äußerst aromatisch und delikat, von so starkem Gewürz als der englische Goldpepping. Er ist eßbar vom Februar bis Mai." — Dieser Apfel soll zu Merbitz bei Halle in einem Bauerngarten zuerst entdeckt worden sein: wo ist er jetzt zu finden und unter welchem Namen?

Pommier des quatre gouts d'hiver, *Prévost.*

(Winter-Viergeschmacksapfel.) Sämling vom Vier-Geschmacksapfel, von einer Aussaat von 1819, der 1827 zum ersten Male Früchte trug, aber erst 1835 vermehrt wurde, nachdem man sich von der Güte und Constanz der Frucht gehörig überzeugt hatte. Baum von kräftigerem Wuchs als der Mutterstamm, sehr gut tragbar. Frucht mittelgroß oder groß, abgestumpft kegelförmig, flach gekantet; Schale glatt, blaßgrün, oft an der Sonnenseite blaßroth verwaschen, weitläufig und sparsam schwarzbraun punktirt, in voller Reife leicht vom Fleisch ablösbar, Stielhöhle strahlenförmig grau berostet, Kelchhöhle unregelmäßig. Fleisch weiß, fein, zart, angenehmst säuerlich, parfümirt; haltbar bis in das Spätjahr, vortrefflich für Tafel und Haushalt. (Annales de Flore et Pomone.)

Reinette d'Accord.

(Uebereinstimmende Renette.) Ueber diese seltsam genug benannte, übrigens interessant erscheinende Renette finde ich sonst nirgends Auskunft, als bei Christ, der in seinem H.B. No. 65 darüber sagt: „Eine von den kleinen Renetten, sehr flach, mit einem fast gar nicht eingesenkten, und mit kleinen Falten umgebenen Kelche. Die Schale ist anfänglich weißlich grün, und wird gegen den Herbst auf dem Baume schön gelb, und auf der Sonnenseite lieblich roth. Das Fleisch ist dicht und hart, bis die Zeitigung im März erfolgt, da sie dann einen sehr angenehmen Saft und Geschmack hat. Sie hält sich bis in den August und weiter hinaus." Daraus klug zu werden, ist freilich nicht leicht, indessen hätte man dazu wohl seit Christ selig Zeit genug gehabt.

Reinette double verte.

(Doppelte grüne Renette.) Bauch reichtragend. Apfel groß, haltbar bis gegen den Sommer, gut für Tafel und Küche. (Catalogue des arbres fruitiers par Alexandre Bivort.)

Renette verte grise, *Léon Leclerc.*

(Grüngraue Renette, Leclerc's grüngraue Renette.) Frucht mittelgroß, haltbar bis zum Mai, für Tafel und Küche, 1. Rangs. (Catalogue des arbres fruitiers par Alexandre Bivort.) — In diesem, in den übrigen französischen, belgischen, holländischen und englischen Katalogen, sogar in den Hort. Soc. Cat., sind eine Menge Aepfel lediglich mit ihren Namen ohne alle nähere Bemerkung dazu verzeichnet, welche großentheils, nach anderen Quellen mehr oder minder deutlich beschrieben, in dieser Sammlung vorkommen, wo wir aber nähere Angaben nicht fanden, hier wegbleiben, weil blanke Namen zwecklos wären. Aus diesem Grunde kann leider aus den sonst so interessanten Katalogen von S. u. J. Rinz, H. Lorberg 2c. nichts entnommen werden.

Spring Ribston Pippin.

(Frühlings-Pepping von Ribston.) Apfel groß und sehr groß, sehr reich an erhabenem Zuckergeschmack, für die Tafel allerersten Rangs, haltbar bis in den Sommer. (Henry Lane and Son's Fruit Catalogue.)

II. Nachtrag*)

A. Calville.

„5) Ein anderer Calville, den ich bis jetzt nicht beschrieben gefunden habe, war von Herrn Gärtner Weber dahier eingesendet; es ist dieses eine Frucht von sehr auffallender Form, einem recht hohen Spitzapfel sehr ähnlich, nicht stark calvilleartig eingeschnitten; um den Stiel so wenig Fläche, daß nicht alle Früchte aufstehen. Die Grundfarbe ist ein trübes Grün, das auf der Sommerseite durch viele Streifen von einem trüben Erdroth unterbrochen wird. Der Baum trägt jährlich und reichlich, die Frucht hält sich bei gutem Geschmacke bis Ende Februar. Ich kann sie bestens empfehlen.

6) Ein ausgezeichneter Weißer Herbst-Calville, von Geschmack so vorzüglich, wie der Weiße Winter-Calville, war von Frau Gräfin von Grünne in Eltville, von Hrn. Generalprokurator Hergenhahn und von Hrn. Revisor Rudio dahier eingesendet. Er war von allen Früchten auf der Ausstellung eine der ausgezeichnetsten Sorten, auf die ich ganz besonders aufmerksam machen will. Ich habe auch diese Frucht unter den beschriebenen Sorten nicht sicher auffinden können. Sie ist wenig eingefurcht, von bleichgelber Farbe, ohne alle Röthe, hochgebaut, von der Größe einer Orleans-Renette, Anfangs October genießbar.

Unter den Schlotteräpfeln verdient Erwähnung:

1) der sogenannte Carmenalgesapfel, von Herrn Pfarrer Mohr in Oberlahnstein.

C. Rambure.

3) Eine sehr ansehnliche, wohlschmeckende und sehr tragbare Sorte, von Herrn Gutspächter Georg Thon dahier, die aus Bollwiller stammt, die ich aber nicht beschrieben gefunden habe.

D. Renetten.

10) Burger's Renette, von Herrn Phil. Schieferstein in Obersbach. Eine sehr schöne, hochgebaute, seladongrüne Renette von zwar etwas hervortretend säuerlichem, jedoch angenehmem, erfrischendem Geschmacke.

6) Unter den grauen Renetten: Der Weilburger Rabau, von den Herren Gebrüder Helbig in Weilburg eingesendet. Eine ansehnlich große, hochgebaute, ganz graue Renette von sehr gutem Geschmacke und langer Haltbarkeit; die von der Ausstellung aufbewahrte Frucht hielt

---

*) Auch der I. Nachtrag war bereits gedruckt, als mir das „Wochenblatt des Vereins Nassauischer Land- und Forstwirthe, vom September und October 1854" zugesendet wurde. Darin steht nun von Nro. 38 an ein höchst beachtenswerther Aufsatz von dem rühmlichst bekannten Pfleger aller landwirthschaftlichen Interessen, Herrn Ministerialrath von Trapp, über die Obstausstellungen zu Carlsruhe und Wiesbaden im Herbste 1853. Er bespricht eine Menge von Aepfeln, deren Namen und Beschreibungen mir sonst nirgends vorgekommen sind und worunter höchst interessante Sorten sich zu befinden scheinen. Nur der Pflicht gegen meine Leser und alle Obstfreunde glaube ich zu folgen, wenn ich hier einen Auszug von diesen, im Buche sonst nicht enthaltenen Aepfeln beifüge, obgleich die Zahl der Ungewißheiten, Zweifel und Bedenken damit abermals sich vermehrt.

sich bis Anfang Mai ganz gut. Da ich diese Frucht nicht beschrieben finde, so habe ich sie zur vorläufigen Unterscheidung hier den „Weilburger Rabau" genannt.

8) Unter den Goldrenetten: Die Wiesbadener Goldrenette, von mittlerer Größe, wechselnder Form, bald etwas hochgebaut, bald plattgedrückt und meist mit ungleicher Kelchrandung. Die Grundfarbe ist Anfangs ein bleiches, trübes Grün mit grauen Rostanflügen, später wird sie gelb; die Sonnenseite ist mit einem etwas trüben Roth verwaschen und rothgestreift. Die graulichen Punkte treten in dem Roth besonders hervor. Der Geschmack ist gewürzhaft, die Weinsäure nicht hervortretend; die Frucht wird schon im November lagerreif und hält sich mehrere Monate gut. Der Baum bildet eine breite, schön geformte Krone und trägt nach meiner Beobachtung jährlich und oft reichlich. Ich fand diese schöne Frucht im Jahr 1849 auf einem Baumstücke des Herrn Oekonomen Stuber dahier in der Nähe des Israelitischen Todtenhofes und hielt sie anfangs für die Goldrenette von Bordeaux. Mit dieser stimmt indessen das Kolorit nicht überein. Bis jetzt habe ich sie nirgends beschrieben gefunden und sie deßhalb die Wiesbadener Goldrenette genannt. Sie ist zur Anpflanzung sehr zu empfehlen.

E. Streiflinge.

2) Rückershäuser Herbst-Neunzerling. Eine von Herrn Wolf in Diez eingesendete, durch Güte und Fruchtbarkeit sehr empfehlenswerthe Wirthschaftsfrucht.

3) Muckenapfel, von Herrn Oberschulrath Metzler in Weilburg, sehr fruchtbar und für die Küche besonders geeignet, im Amte Weilburg sehr verbreitet.

4) Grauer Madapfel, von Herrn Medicinalrath Küster in Cronberg, wegen seiner Güte und Tragbarkeit von demselben sehr empfohlen.

5) Bonbonier. Unter diesem Namen wurde mir lange nach der Ausstellung von Herrn Bauunternehmer Mäkler in Wiesbaden nebst mehreren anderen werthvollen Aepfelsorten auch ein kleiner, platter, stark calvilleartig eingeschnittener Streifling zugestellt, der noch Ende März wohl erhalten und von ganz ausgezeichnetem Geschmacke war. Ich finde die Sorte, welche ihrem Namen nach aus Frankreich zu stammen scheint, in den pomologischen Schriften nicht beschrieben; sie kann, da sich ihrer ausgezeichneten Güte und langen Dauer auch der Vorzug der Fruchtbarkeit zugesellt, aufs beste empfohlen werden.

8) Unter den länglichen walzenförmigen Streiflingen: Kloppenheimer Madapfel. Diese Frucht fand ich im vorigen Herbste in der Gemarkung Kloppenheim, Amts Wiesbaden, indem mich Herr Bürgermeister Goßmann daselbst auf dieselbe aufmerksam machte. Sie ist ein ansehnlich großer Streifling, von hoher, oben und unten ziemlich gleich abgerundeter Form, von vortrefflichem Geschmacke, bis weit in den Sommer haltbar und von hervortretender Fruchtbarkeit. Die Grundfarbe ist grün, der größere Theil der Schale aber roth gestreift und verwaschen. Bei voller Lagerreife erhöht sich die Schönheit des Kolorits noch durch goldgelbe Punkte, die in dem Roth zerstreut sind. Am Baume sind die Früchte mit einem violetten Dufte überzogen. Die Frucht ist für das Wachscabinet des landwirthschaftlichen Instituts abgebildet worden und kommt dort unter dem in Kloppenheim gangbaren Namen „Bender's Süßapfel" vor. Da sie aber kein Süßapfel ist und ich sie nirgends in pomologischen Schriften beschrieben finde, so habe ich ihr zu bestimmterer Bezeichnung den Namen Kloppenheimer Madapfel beigelegt. Die Sorte verdient die weiteste Verbreitung und ich habe daher eine große Parthie Edelreiser in diesem Frühjahr an Bekannte abgegeben.

9) Der Berliner Madapfel. Auch diese Frucht gilt in der Gemarkung Kloppenheim als eine sehr empfehlenswerthe, wegen der jährlichen Tragbarkeit, auch selbst in ungeschützter Lage. Die Sorte ist dort unter dem angegebenen Namen sehr verbreitet. Gewöhnlich ist die Frucht etwas kleiner und etwas spitzer zulaufend, als unser leichter Madapfel, dem sie in der Färbung sehr ähnlich sieht, an Dauer aber denselben übertrifft. Im Geschmacke ist zwischen ihr und dem leichten Madapfel wenig Unterschied zu bemerken. Die Blüthe kommt sehr spät und daher erklärt sich auch die Tragbarkeit des Baumes.

10) Crome-Lohr. Eingesendet von Herrn Oberschulrath Metzler in Weilburg und von mehreren anderen Gutsbesitzern aus dem dortigen Amte, soll aus Weilmünster stammen und ist im Amte Weilburg als eine vorzügliche Wirthschaftsfrucht sehr verbreitet. Im Kolorite hat sie

viele Aehnlichkeit mit dem Kloppenheimer Madapfel, die Frucht ist aber meist höher und mehr nach dem Kelche zugespitzt. Ich habe sie anderwärts noch nicht gefunden und glaube um so mehr auf sie aufmerksam machen zu sollen, als sie sich bis weit ins Frühjahr bei gutem Geschmacke erhält. Am Baume fällt sie, gleich dem Kloppenheimer Madapfel, durch ihre etwas hellere, blauröthliche Beduftung in die Augen. Ihr Geschmack hat zwar weniger Zucker, als der gedachte Madapfel, aber mehr Gewürz.

12) Langer Kohlapfel, von Herrn Bürgermeister Pfeiffer in Sonnenberg, eine ebenfalls wegen ihrer Güte, Dauer und Tragbarkeit bemerkenswerthe Wirthschaftssorte, die ich anderwärts noch nicht gefunden habe. Die Frucht ist ansehnlich höher, als breit, der Bauch sitzt weit unten nach dem Stiele, oben nach dem Kelche spitzt sich die Frucht stark zu und ist etwas calvilleartig gerippt. Die Grundfarbe ist ein helles Grün, das aber auf der Sonnenseite mit einem ockerfarbigen Roth verwaschen bedeckt ist und in zwei Drittheile der Schale überzieht.

G. Plattäpfel.

3) Der Käsapfel. Unter diesem Namen ist hier und im Amte Königstein ein sehr guter, fruchtbarer Plattapfel verbreitet, der sich ebenfalls lange hält, zum Mosten ganz besonders geeignet ist und in rauher Lage noch gedeiht. In den pomologischen Werken fand ich ihn nicht beschrieben. Seine Benennung dürfte er seiner hervortretend plattgedrückten Form verdanken, welche übrigens in der Rundung durch leicht sich hervorhebende Rippen unterbrochen wird. Er war eingesendet von der Gutsverwaltung auf dem Geisberg und von Herrn Adam Hennemann in Cronberg.

4) Vaterchens-Apfel. Von Herrn Stadtschultheiß Schnas in Oberlahnstein eingesendet, ebenfalls eine schöne, schmackhafte, langdauernde und nach der Angabe fruchtbare Wirthschaftssorte, die mir anderwärts noch nicht vorgekommen ist.

5) Anhalter. Von Herrn Philipp Griesel in Cronberg eingesendet, gut, fruchtbar und bis in den Sommer dauernd, zu jedem Wirthschaftsgebrauch geeignet."

Mit diesen Aepfeln z. B. könnten die deutschen Landes- und Vereinsbaumschulen das in der Einleitung vorgeschlagene Experiment beginnen. Gewiß können diese Reiser leicht in Tausch erhalten werden. Jeder Leser, der einen Apfel kennt, welcher in diesem Buche nicht aufgeführt ist, erweise mir den Freundesdienst, mich damit auf jedem beliebigen Wege und möglichst ausführlich bekannt zu machen.

Alphabetisches Verzeichniß

sämmtlicher Aepfel, nach ihren ursprünglichen Benennungen, sowie ihren deutschen und ausländischen, wissenschaftlichen und vulgären Synonymen.

Alle mit * bezeichneten Aepfel suche man im ersten, alle mit ** bezeichneten im zweiten Nachtrag.

A.

Aagtje routje nova, Nov. Dec.
d'Aarts, Dec. Jan.?
Abile, s. Pomme d'Api.
Abrahamsapfel, Sept. Oct.
Abteiparmäne von Lamb, s. Lamb Abbey Pearmain.
* Accord-Renette, s. Reinette d'accord.
Achmore, Dec. Jan.
Achtzehn-Unzen-Apfel, s. Pomme de dix huit onces.
= Zoll-Apfel, s. – – – – pouces.
Acklam's Russet, s. Sweeting Russet.
Adam, Nov. Dec.
Adamsapfel, s. Early red Margaret.
= s. Rother Stettiner.
= s. Weißer Stettiner.
= s. Adam's Pearmain.
= s. Adam's Apple.
= s. Adam.
Adam's Apple, Dec. Jan.
– *Pearmain*, Nov. Dec.
* – *Russet*, Jan. Febr.
Aderiger Pepping, s. Veiny Pippin.
Admirable de Loisel, s. Courtpendu blanc.
– *of Kew*, Dec. Jan.
Admiral Duncan, von Newbold, s. Duke of York, *Newbold*.
= Nelson, s. Nelson.
Adventsapfel, Dec. Jan.
Aechte Englische Sommer-Parmäne, s. True Summer-Pearmain.
= Französische graue Renette, s. Reinette grise de Granville.
= = = = s. Reinette Courtpendu gris.
= = Renette, s. Reinette franche.
= graue Französische Renette, s. Reinette grise française.
= Parmäne, s. Drue Pearmain.
Aechter Birnapfel, s. Wahrer birnförmiger Apfel.
= Goldzeugapfel, s. Vrai drap d'or, Duhamel.
= Range, s. Rangé.
Aechter Rother Winter-Calville, s. Calville rouge longue d'hiver.
= *Silonka*, Nov. Dec.
= Winter-Streifling, s. Winter Streepeling.
Aechtes Seidenhemdchen, s. Syden Hemdje.
Aechte Weiße Französische Renette, s. Reinette blanche, Nov. Dec.
Aennchens Apfel, s. Pomme d'Annette.
Aesopus Spitzemberg, Nov. Dec.
Agate grise, Dec. Jan.
Agat rouge, Dec. Jan.
Aizerna- oder Aizema-Renette, s. Reinette d'Ai zerna.
Alantapfel, Nov. Dec.
= s. Princesse noble, Nov. Dec.
Alant-Renette, s. Meißner graue Alant-Renette.
Ala (Alma) *Sinap*, Dec. Jan.
Alban, Dec. Jan.
Alderston Pippin, Aug. Sept.
Alexander, Oct. Nov.
Alfreston oder *Alfriston*, Oct. Nov.
Altenglischer Küchenapfel, s. Old English Codlin.
Alte Parmäne, s. Herefordshire Pearmain.
Alter Park-Pepping, s. Old Park-Pippin.
= Pomeroy, s. Old Pomeroy.
* = rother Mostapfel, s. Old red Must.
= Sondergleichen, s. Old Nonpareil.
= Weiber Röthling, s. Knobby Russet.
Altgeld's Küchenapfel, Oct. Nov.
Althorp-Pippin, s. Marmalade Pippin.
Amagtsapfel, s. Calville rouge.
American French Crab, Dec. Jan.
– Gloria Mundi, s. Gloria Mundi.
– Mammoth, s. Gloria Mundi.
– Newtown Pippin, s. Newtown Pippin.
– *Nonpareil*, Dec. Jan.
– *Peach*, Aug. Sept.
– – s. Pigeonnet.
– *Pippin*, Sept. Oct.
– – Jan. Febr.
– Plate, s. Golden Pippin.
– red Juneating, s. White Juneating.

American seek no farther, ſ. Romanile.
– Summer Pearmain, ſ. Vale Mascal Pearmain.
– *Wine-sop*, Dec. Jan.
– Winter Sweet Pearmain, ſ. Vale Mascal Pearmain.
Amerikaniſcher Apfel, ſ. American Pippin.
= Apfel von Bettſom, ſ. Bettsom's American.
= Apfel von Prieſtley, ſ. Priestley.
= Frühapfel, ſ. Bornal fine early.
= Geſtreifter Süßapfel, ſ. Large red and green Sweeting.
= Gewürzapfel, ſ. Newtown Pippin.
= Goldteller, ſ. Golden Pippin.
= Kaiſerapfel, ſ. Emperor Apple.
= Monſtröſer Apfel, ſ. Monstrueuse.
= Pepping, ſ. American Pippin.
= Pfirſich, ſ. Pigeonnet.
= Pfirſichapfel, ſ. American Peach, Aug. Sept.
= Romanile, ſ. Romanile.
= rother Frühapfel, ſ. White Juneating.
= ſchöner Apfel, ſ. Pyrus Malus spectabilis.
= Weinapfel, ſ. American vine Apple.
= Weinbiſſen, ſ. American Wine sop.
Amerikaniſche Sommer=Parmäne, ſ. Vale Mascal Pearmain.
= Staaten=Parmäne, ſ. Federal Pearmain.
= ſüße Winterparmäne, ſ. Vale Mascal Pearmain.
Amtmanns=Apfel, Sept. Oct.
= = Oct. Nov.
Ananas=Apfel, ſ. Pomme d'Astracan.
= = ſ. Herzog Bernhard.
= = ſ. Rothgeſtreifter Schlotterapfel.
= = ſ. Lucombe's Pine Apple.
= = von Lucombe, ſ. Lucombe's Pine Apple.
* = Pepping von Aſhridge, ſ. Ashridge Pine Apple Pippin.
= Renette, ſ. Reinette d'Ananas.
= = ſ. Weißer Matapfel.
d'Ange, ſ. Pomme de l'ange.
Angelier, ſ. Angelier-Appel.
Angelier Appel, Dec. Jan.
Anglaise, ſ. Reinette jaune sucrée.
Anhänger, Dec. Jan.
** **Anhalter.**
* **Anhang zum Apfel Alexander**, Dec. Jan.
Anis, Anis, ſ. Fenouillet gris.
= ſ. – jaune.
Anis=Apfel, ſ. Fenouillet gris.
= = ſ. Gelber Winter=Karthäuſer.
Anise Apple, ſ. Fenouillet gris.
Anis=Fenchelapfel, ſ. Fenouillet anisé.
Anis-Seed, Oct. Nov.
Anjou=Renette, ſ. Reinette d'Anjou.
Ankenapfel, ſ. Butterapfel.
= ſ. Luyken=Apfel.
Annaberger, ſ. Rother Stettiner.
Annette Black, Nov. Dec.
Annettens Apfel, ſ. Pomme d'Annette.

Antillenapfel, ſ. Reinette de Breda.
Antilliſcher Apfel, ſ. Incomparable des Antilles.
Antilliſche Weiße Renette, ſ. Incomparable des Antilles.
= = Winter=Renette, ſ. Incomparable des Antilles.
Antrim Nonpareil, Dec. Jan.
Apfel=Baum mit gelben Aeſten, ſ. Large yellow Bough.
= = = geſtreiftem Holz, ſ. Pommier à bois panaché.
= Karls des Großen, ſ. Pomum Caroli Magni.
= Muſter, ſ. Danziger Kantapfel.
= = ſ. Große geſtreifte Schafsnaſe.
= = ſ. Schmelzling.
= von Delavare, ſ. Trumpington.
= = Halder, ſ. Pomme du Halder.
= = Huy, ſ. Pomme de Huy.
* = = Saargemünd, ſ. De Sarreguemines.
= = Schloß Enmore, ſ. Green Dragon.
= = = Glammis, ſ. Tower of Glammis
= = Sedan, ſ. Pomme de Sedan.
= = Sinope, ſ. Sara Sinap.
= = **Uelzen**, Dec. Jan.
= = van Dyne, ſ. Woolman's Long.
Api, ſ. Pomme d'Api.
= ſ. Api rose petit.
Api-Appel, ſ. Pomme d'Api.
– d'été, ſ. Api rouge d'été.
– *étoilé*, Aug. Sept.
– *gros*, Dec. Jan.
– le petit, ſ. Petit Api.
– – – ſ. Pomme d'Api.
– *noir*, Dec. Jan.
– *panaché*, Jan. Febr.
– *rose gros*, Dec. Jan.
– – *petit*, Dec. Jan.
– rouge, ſ. Api gros.
– – *d'été*, Jul. Aug.
Apollo, Dec. Jan.
Aporta, – Nalivi, Naliviaj }, ſ. Alexander.
Appel van Gelder, ſ. Gelders Kruis.
Arabian Apple, ſ. Pigeon rouge.
Arbroath Pippin, ſ. Oslin Apple.
Argent's Süßapfel, ſ. Doux d'Argent.
Arley, ſ. Wyken Pippin.
Aromatic Pippin, Sept. Oct.
– – Jan. Febr.
– *Russet*, Dec. Jan.
– – ſ. Spice Apple.
* Aromatiſcher Taffetapfel, ſ. Taffetas, Dec. Jan.
Arundel Pearmain, ſ. Hormead Pearmain.
Arznei=Apfel, ſ. Geflammter Arznei=Apfel.
Ashby-Seedling, Dec. Jan.
Ashmead's Kernel, Nov. Dec.
* *Ashridge Pine Apple Pippin*, Nov. Dec.
Aſſeſſors=Apfel, ſ. Gros Assedent.
d'Astems, Nov. Dec.
Astracan – Apple }, ſ. Pomme d'Astracan.
Aſtrakaniſcher Borsdorfer, ſ. Reinette blanche, Nov. Dec.
= Sommerapfel, ſ. Pomme d'Astracan.
= Winterapfel, ſ. Ruſſiſcher Glasapfel.
Astragold, Dec. Jan.

Atlas-Renette, s. Reinette grosse d'Angleterre.
* d'Auchelle, s. Calville Normande.
Aucubablätteriger Apfelbaum, s. Pommier à feuilles d'Aucuba.
August-Apfel, s. Calville blanche d'été.
= Breitling, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= Paradiesapfel, s. Pomme Couchine blanche.
= van Mons, s. Pomme de l'ange.
Augustus Pearmain, Nov. Dec.
Aunt's Apfel, s. Aunt's Apple.
Aunt's Apple, Nov. Dec.
Aurora, s. Golden Reinette.
* Außerordentlicher von Wheeler, s. Wheeler's extreme.
Autumn Bough, s. Large yellow Bough.
Autumn-Courtpendu, Oct. Nov.
– *Pearmain*, Sept. Oct.
Auvergner Renette, s. Reinette d'Auvergne.
Avant toutes, s. Summer Stippert.
Azerole-Apfel, s. Pomme Azerole.

B.

Bachapfel, s. Winter Streepeling.
= s. Gestreifter Backapfel.
= s. Rother Backapfel.
* *Bache's fine small*, Jan. Febr.
Backapfel, s. Gestreifter Backapfel.
= s. Rambour franc.
= s. Rambour blanc, Aug. Sept.
Backhouse's Lord Nelson, s. Nelson.
Bäckermeister, s. Norfolk Beaufin.
Bähresapfel, s. Gestreifter Rosmarinapfel.
Bährlings-Apfel, Dec. Jan.
Bärwinkler, s. Kugelapfel.
Bäusler, s. Kleiner Neuzerling.
Bains's, Nov. Dec.
Balderstone Seedling, Oct. Nov.
Baldwin, Nov. Dec.
Baldwin's Pepping, s. Baldwin.
Baldwin's Pippin, s. –
Baldwin's rother Pepping, s. Baldwin.
Baleborodora, Aug. Sept.
Balgone Golden Pippin, s. Golden Pippin.
– Pippin, s. Golden Pippin.
Balmanns Pippin, Oct. Nov.
Baltimore, s. Alfreston.
– s. Gloria Mundi.
Bamberger, s. Rother Stettiner.
= s. Schmelzling.
= s. Gelber Stettiner.
Bandapfel, s. Gestreifter Backapfel.
Band-Renette, s. Reinette panachée.
Barbarin, s. Pomme de Barbarie.
Barbarins Apfel, s. Pomme de Barbarie.
Barcelona Pearmain, Dec. Jan.
Barceloner Parmäne, s. Barcelona Pearmain.
Bardin, s. Fenouillet rayé.
– s. – rouge.
– s. Reinette Courtpendu gris.
Bardiner = Bardin.
Bardowicker Sommerkönig, Aug. Sept.
Barossa, s. Bourassa.
Basches-Apfel, s. Ledersüßling.
= = s. Muskateller-Luiken.
Baseler platter Streifling, Nov. Dec.
Bastaard-Kroon, s. Golders Kruis.
– Kruis, s. – –

Bastard-Renette, s. Edler Winterborsdorfer.
= = s. Loskrieger.
Bath, Nov. Dec.
Bauern-Renette, s. Reinette plate.
Baumann's rothe Winter-Renette, s. Reinette de Baumann.
Baumhacker, s. Baldwin.
* = von Glocester, s. Glocester's Creeper.
Baxter's Parmäne, s. Baxter's Pearmain.
Baxter's Pearmain, Nov. Dec.
Bay-Apple, s. Drap d'or, Oct. Nov.
Bayfordshire Pippin, s. Golden Pippin.
Beachamwell, Dec. Jan.
Beachamwell's Sämling, s. Beachamwell.
Beat's-Pippin, Nov. Dec.
Beaufinette, Nov. Dec.
Beau rouge, s. Kirke's Scarlet admirable.
Beauty of Kent, Oct. Nov.
– *of Newark*, Sept. Oct.
* – *of Surrey*, Nov. Dec.
– *of Wilts*, Nov. Dec.
Bec de lièvre, Oct. Nov.
– – – s. Hasenkopf.
* *Bedford hire forming*, Dec. Jan.
Bedfordshire Foundling, Nov. Dec.
Bedufteter Apfel, s. Pomme de rosée.
= Langstiel, Dec. Jan.
= = s. Blauschwanz.
= Morgenapfel, s. Hoary Morning.
Beeck's gestreifter Rambour, Nov. Dec.
Beerenapfelbaum, s. Pyrus Malus baccata.
Beerentragende Birne, s. Sibirischer Eisapfel.
Beinhütchen, s. Junkerapfel, Oct. Nov.
Belgischer Kurzstiel, s. Courtpendu.
Belle Bonne, Oct. Nov.
* – *d'août*, Aug. Sept.
– de Doué, s. Belle de Saumur.
– *de Saumur*, Jan. Febr.
– *d'Esquermes*, Nov. Dec.
– *de Thouin*, Dec. Jan.?
– *de Vennes*, Oct. Nov.
– *Dubois*, Dec. Jan.?
– *du Hâvre*, Oct. Nov.
* – *fille*, Dec. Jan.
– – s. Reinette grise.
– – *Normande*, Jan. Febr.
Bellefleur, s. Geele Bellefleur.
– s. Reinette Bellefleur.
* – s. Belle d'août.
– Nov. Dec.
* – *Dachy de Tournai*, Oct. Nov.
– double, s. Dubbelde Bellefleur.
– *d'Egben*, Nov. Dec.
– *de Stoffels*, Nov. Dec.
Bellefleur-Renette, s. Reinette Bellefleur.
= = s. Hollandse Pepping.
Belle Griseldine, Nov. Dec.
– *Hervy*, Nov. Dec.
– *Hollandaise*, Nov. Dec.
– *Josephine*, Dec. Jan.
– *Marie*, Sept. Oct.
– *verte*, Dec. Jan.
Belledge Pippin, Nov. Dec.
Bellflower, s. Geele Bellefleur.
Bell's Pearmain, s. Scarlet Pearmain.
– Scarlet, s. Scarlet Pearmain.

Bohnapfel, s. Großer Rheinischer Bohnapfel.
= s. Kleiner = =
= s. Weißer Matapfel.
Bolchapfel, s. Goldgelber Bolchapfel.
Bollenapfel, s. Petit Api.
Bolzenapfel, s. Rother Stettiner.
** *Bonbonier.*
Bondi, Jan. Febr.
Bongart's Weißer großer Sommer-Calville, Sept. Oct.
Bonne de Mai, s. Drap d'or, Oct. Nov.
– Rouge, s. Kirke's Scarlet admirable.
Bonnet carré, s. Calville blanche d'hiver.
Bon Pommier de Liège, Dec. Jan.
Bonte Pigeon, s. Pigeon rouge.
– – s. – panaché.
Bonvier, Dec. Jan.
* Boodfort-Renette, s. Reinette Boodfort.
Borda-Apfel, s. Mela Borda.
Bornal fine Early, Aug. Sept.
Borowitzky, Aug. Sept.
Borsdorfer, s. Reinette plate, Nov. Dec.
= s. Edler Winter-Borsdorfer.
Borsdorfer Appel, s. Edler Winter-Borsdorfer.
Borsdorfer Renette, Nov. Dec.
= = s. Mascon's harte gelbe Glasrenette.
* **Borsfelder**, Nov. Dec.
Borster, s. Edler Winter-Borsdorfer.
Bossom-Apple, Nov. Dec.
Boston Russet, Jan. Febr.
Botzner Rosmarinapfel, Nov. Dec.
Bourassa, Oct. Nov.
Bouteillen-Apfel, Nov. Dec.
Boutigne-Apfel, s. Pomme de Boutigné.
Bouvier, s. Bouvier.
* *Bovey red streak*, Jan. Febr.
Bowes's Nonesuch, Oct. Nov.
Bowne's Imperial Russet, s. Sweeting Russet.
Bowyer's golden Pippin, s. Bowyer's Russet.
Bowyer's Gold-Pepping, s. – –
= Röthling, s. Bowyer's Russet.
Bowyer's Russet, Aug. Sept.
Brabanter Bellefleur, s. Brabantse zoete Renet.
= = s. – Bellefleur.
= **graue Renette**, Nov. Dec.
= **rother Alant-Pepping**, Nov. Dec.
= süße graue Renette, s. Brabantse zoete Renet.
Brabantse Bellefleur Appel, Nov. Dec.
– *zoete Renet*, Dec. Jan.
Braddick's Nonpareil, Oct. Nov.
Braddick's Sondergleichen, s. Braddick's Nonpareil.
Bräunling, s. Bruindeling.
Brainge, Nov. Dec.
Brand-Apfel, s. Brand Appel.
= = s. Pigeon rouge.
Brand-Appel, Jan. Febr.
Brandenburger, s. Brandenburgs Cousinot.
Brandenburgs Cousinot, Oct. Nov.
Brater, s. Kleiner Neuzerling.
= s. = Winter-Streifling.
Bratwurstapfel, s. Gestreifter walzenförmiger Schlotterapfel.
Braunapfel, s. Rother Stettiner.
Braune Renette, s. Reinette grise.
Brauner Fleckenapfel, Nov. Dec.
= großer Bolchapfel, s. Großer brauner Bolchapfel.
= **Matapfel**, Nov. Dec.
* = Pepping, s. Russet.
= **Sommerkäsapfel**, Aug. Sept.
= **Winterapfel**, Nov. Dec.
= Würzapfel, s. Brauner Matapfel.
Braunrother Francatu, Dec. Jan.
= = s. Francatu.
= = s. Wahrer gelber Winter-Stettiner.
= **Himbeerapfel**, Sept. Oct.
= = s. Calville rouge d'automne.
= = s. Rother Paradiesapfel.
* = **Winter-Apfel**, Nov. Dec.
= Winter-Calville, s. Danziger Kantapfel.
Braunschweiger Milchapfel, Aug. Sept.
= **Tafel-Rambour**, Oct. Nov.
Braunsilien-Apfel, Dec. Jan.
Brautapfel, s. Mooy Maagd-Appel.
Brébis, Aug. Sept.
Breda-Renette, s. Reinette de Breda.
Bredon's Pippin, Nov. Dec.
* *Breinton Seedling*, Jan. Febr.
Breitäugiger Pepping, s. Broad eyed Pippin.
Breitapfel, s. Broad End.
= s. Pomeranzen-Apfel.
= s. Reinette grise.
Breitarsch, s. Gestreifter Backapfel.
= s. Rother Backapfel.
Breiter Calvilleblank, s. Calville blanche d'hiver.
= Maicher, s. Reinette jaune tardive.
= Nußapfel, s. Cardinal rouge rayé.
= Rheinapfel, s. Weißer Matapfel.
Breitgrießlicher, s. Winter Streepeling.
Breitling, s. Broad End.
= s. Cardinal blanche d'hiver.
= s. – rouge.
= s. Gestreifter Backapfel.
= s. Rother Backapfel.
Breit-Maicher, s. Reinette jaune tardive.
Bremerling, Nov. Dec.
Brentford Crab, s. Isleworth Crab.
Bresinger Streifling, Dec. Jan.
Bretagner Renette, s. Reinette de Bretagne.
= = s. – du Canada grise.
Brickley's Seedling, Jan. Febr.
Bridgewater Pippin, Oct. Nov.
* *Brierley's Seedling*, Jan. Febr.
Bright's Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
Bringewood Pippin, Oct. Nov.
Brixapfel, s. Gelber Winter-Carthäuser.
Broad-End, Nov. Dec.
Broad eyed Pippin, Sept. Oct.
Broading, s. Broad-End.
Brocker's Pippin, s. Parker's Pippin.
Bröstling, s. Calville rouge d'automne.
Bronnapfel, s. Kleiner Bronnapfel, Oct. Nov. A.
Brookes's, Sept. Oct.
Broughton, Oct. Nov.
Brown Apple of Burnt-Island, s. Spice Apple.
Brownite, Dec. Jan.

*Brown Pippin, s. Russet.
- Spice, s. Spice Apple.
Bruck-Apfel, s. Luiken-Apfel.
Brückenapfel, s. Kleiner Neuzerling.
- s. Weißer Matapfel.
Brühler grüner Kurzstiel, Nov. Dec.
Brüsseler gefleckte Renette, s. Reinette tachetée van Mons.
- neuer Kurzstiel, s. Courtpendu nouveau.
Bruindeling, Febr. Mai.
- s. Coeur de boeuf.
Bruinder, s. Bruindeling.
Brummage Pippin, s. Birmingham Pippin.
Brustapfel, Oct. Nov.
- s. Bossom Apple.
- s. Edler Winter-Borsdorfer.
- s. Winter Streepeling.
Buchanan, Sept. Oct.
Buchanan's long Keeper, Jan. Febr.
Buchholzer Calville, Oct. Nov.
Buck's County, Nov. Dec.
Bürger, s. Gelber Winter-Stettiner.
Bürgerherrn-Apfel, Dec. Jan.
Büschelapfel von Edimburg, s. Edimburg Cluster.
Büschel-Goldpepping, s. Cluster Golden Pippin.
- Parmäne, s. Cluster Apple.
- Renette, s. - -
Büttner's schwärzlich schillernde Goldrenette, Febr. Mai.
Buffcoat, Nov. Dec.
Bullock's Pepping, s. Pippin Bullock.
Bundaber-Apfel, s. Pomme d'Api.
Bunter Api, s. Api panaché.
Bunte Renette, s. Reinette panachée.
- - s. - Burchardt.
Bunter grüner Borsdorfer, Dec. Jan.
- - - s. Grüner Borsdorfer.
- Langhanns, Oct. Nov.
- Lothringer Gulderling, s. Calville de Rose.
- Mußapfel, s. Cardinal rouge rayé.
- Pigeon, s. Pigeon rouge d'automne.
- - s. - panaché.
- **Prager**, Oct. Nov.
- Taubenapfel = Bunter Pigeon.
- Veilchenapfel, s. Pomme Violette rayée.
Buntes Sommer-Röschen, s. Chooy Roos.
Burchardt's Kleiner gestreifter Carolin, Aug. Sept.
- Renette, s. Reinette Burchardt.
****Burger's Renette.**
Burgundy Russet, s. Sweeting Russet.
Burknott Codlin, s. Kentish Codlin.
**Burknott*, Oct. Nov.
Burksfelder, Nov. Dec.
Burn's Seedling, Oct. Nov.
Burnt-Island-Pippin, s. Spice Apple.
Burr Apple, s. Burr Knot.
Burr Knot, Oct. Nov.
*Buschapfel, s. Pyrus Malus sylvestris.
Busham, Dec. Jan.
Butterapfel, s. Luiken-Apfel.
- s. Rother Stettiner.
- **von Leonberg**, Nov. Dec.
Byre-End, Dec. Jan.
Byson-Wood, Dec. Jan.

C.

Cadbury, Nov. Dec.
**Cadbury Pound*, Jan. Febr.
Cadeau du Général, Jan. Febr.
Caillot rosat, s. Pomme de St. Florent.
Calamania = Courtpendu.
Calamila = Courtpendu.
Caldwell, s. Duke of York, Newbold.
Calville, Calville, s. Calville blanche d'hiver.
Calville aromatique, Oct. Nov.
* - *barré*, Jan. Febr.
- blanche, s. Calville blanche d'hiver.
- - à côtes, s. Calville blanche d'hiver.
- - *d'automne*, Oct. Nov.
- - *d'été*, Aug. Sept.
- - *d'hiver*, Dec. Jan.
- *Carin*, Aug. Sept.
- d'Angleterre, s. Cornish Gilliflower.
- - s. Winter Queening.
- - s. Framboise rouge longuette.
- *d'Anis rouge d'automne*, Sept. Oct.
* - d'Auchelle, s. Calville Normande.
- d'automne, s. Calville rouge d'automne.
- - rayée, s. Calville rayée d'automne.
- de Buchholz, s. Buchholzer Calville.
- *de la Rochelle*, Nov. Dec.
- *de Laumont*, Oct. Nov.?
- *de Rose*, Oct. Nov.
- *d'été rouge*, Aug. Sept.
- - - s. Syden Hemdje.
- - - s. Rother Herbst-Taffetapfel.
- *éclatante*, Oct. Nov.
- *Eggermont*, Nov. Dec.
- *étoilée*, Dec. Jan.
- *flamense*, Oct. Nov.
- - s. Calville jaune rayée d'automne.
- *glacée*, Oct. Nov.?
- grosse dorée, s. Türken-Calville.
- hâtive, s. Cousinotte rouge d'été.
- - s. - rayée hâtive.
- jaune, s. Paasch-Appel.
- *jaune d'automne*, Sept. Oct.
- - d'été, s. Calville Carin.
- - *rayée d'automne*, Sept. Oct.
- *impériale*, Aug. Sept.
- *Malingre*, Jan. Febr.
- *musquée*, Sept. Oct.
- - s. Calville rouge longue d'hiver.
- *noire*, Dec. Jan.
* - *Normande*, Jul. Aug.
- - s. Calville rouge d'automne.
- - s. - - de la Normandie.
- *of Horset*, Dec. Jan.
- parfum, s. Parfum Calville.
- *précoce*, Aug. Sept.
- prince, s. Mitre, la.
- rayée, s. Calville rayée d'automne.
- *rayée d'automne*, Nov. Dec.

Calville rayée d'été, Aug. Sept.
- - - Aug. Sept.
- - *d'hiver*, Nov. Dec.
- rose hâtive, ſ. Früher Roſen=Calville.
- rouge, ſ. Calville rouge d'automne.
- - couronnée, ſ. Calville rouge d'hiver.
- *rouge d'automne*, Sept. Oct.
- - - Nov. Dec.
- - - ſ. Rother Herbſttaffet=apfel.
- - - ſ. Calville rouge d'hiver, Sept. Oct.
- - *de Micoud*, Jul. Aug.
- - *de la Normandie*, Dec. Jan.
- - *de Pentecôte*, Jan. Febr.
- - dedans et dehors, ſ. Calville rouge longue d'hiver.
- - *d'été*, Aug. Sept.
- - *d'hiver*, Sept. Oct.
- - - Oct. Nov.
- - - Oct. Nov.
- - - ſ. Calville rouge longue d'hiver.
- - - ſ. Calville rouge d'automne.
- - *longue d'hiver*, Nov. Dec.
- - Madelaine, ſ. Calville rouge longue d'hiver.
- - *précoce*, Jul. Aug.
- *royale*, Nov. Dec.
- - *d'été*, Aug. Sept.
- - - ſ. Calville d'été rouge.
- - - ſ. Früher Limonade=Apfel.
- - *d'hiver*, Oct. Nov.
- - - ſ. Calville musquée, Sept. Oct.
- Sanguinolo, ſ. Calville rouge longue d'hiver.
Calville=Süßapfel, ſ. Pomme sucrée rouge d'automne.
Calville Turque, ſ. Türken=Calville.
- *van der Flees*, Aug. Sept.
Calville von Lindau, ſ. Calville rouge d'automne.
Calvilleartige Renette, ſ. Reinette calvillée.
Calvilleartiger Roſenapfel, ſ. Danziger Kantapfel.
= Streifling, ſ. Winter Streepeling.
* = Süßapfel, ſ. Mohrenbordſtorfer.
= **Winter=Roſenapfel**, Oct. Nov.
= = = ſ. Danziger Kantapfel.
= = = ſ. Großer geſtreifter Wintertäubling.
Calviller, ſ. Pomme Violette.
Calvin, ſ. Calville blanche d'hiver.
Cambour, ſ. Rambour blanc, Aug. Sept.
Cambridge Pippin, ſ. Bedfordshire Foundling.
Cambusnethan Pippin, Oct. Nov.
Campagne douce, Oct. Nov.
Campfield, Dec. Jan.
Canada, ſ. Reinette du Canada grosse.
Canada=Renette, ſ. Reinette du Canada grosse.
= = ſ. - grosse d'Angleterre.
Canadian Pippin, Nov. Dec.
Canadiſcher Pepping, ſ. Canadian Pippin.
Canamela = Courtpendu.
* *Canfroome*, Oct. Nov.
Cannelle, la, Aug. Sept.
Capendu = Courtpendu.
- *rayé*, Dec. Jan.
Capper's Pearmain, Dec. Jan.
Capucine de Tournay, ſ. Pomme des Capucines.
* *Caraway Russet*, Jan. Febr.
Carbenter = Courtpendu.
* *Carberry*, Oct. Nov.
Cardinal, ſ. Calville blanche d'hiver.
= ſ. - rouge longue d'hiver.
= ſ. Gestreepte Joopen.
Cardinal blanc flambant, Oct. Nov.
- *français*, Nov. Dec.
- *rayé*, Dec. Jan.
- *rouge*, Oct. Nov.
- - ſ. Rother Herbſttaffet=Apfel.
- - *rayé*, Sept. Oct.
- *violet*, Nov. Dec.
Cardinal von Goldburg, ſ. Cardinal blanc flambant.
Carin's früher gelber Sommer=Calville, ſ. Calville Carin.
Carlisle Codlin, Aug. Sept.
Carlsapfel, ſ. Pomum Caroli Magni.
Carmeliter=Renette, ſ. Reinette des Carmes.
= = ſ. - verte longue panachée.
** **Carmenalgesapfel.**
Carmes=Apfel, ſ. Winter Streepeling.
Carmin=Calville, Oct. Nov.
Carmoiſin=Apfel, ſ. Pomme cramoisie.
= = ſ. - Violette.
= **Hemdchen**, Aug. Sept.
Carmoiſinrother großer geſtreifter Kaſtanien=Apfel, ſ. Chataignier rayé.
= Kaſtanien=Apfel, ſ. Chataignier.
= = = ſ. - rayé.
* *Carnation*, Jan. Febr.
Caroline, Nov. Dec.
Caroline Auguſte, Aug. Sept.
Caroline d'Angleterre, ſ. Engelse Carolyn.
Carpendu = Courtpendu.
Carpenter = Courtpendu.
Carpentin, ſ. Reinette Carpentin.
= ſ. Fenouillet rouge.
Carrée, Nov. Dec.
- *blanche*, Nov. Dec.
Carthäuſer = Karthäuſer.
Caſparapfel, Oct. Nov.
Caſſeler gelbe Renette, ſ. Deutſche Goldrenette.
= große Renette, ſ. Große Caſſeler Renette.
= kleine = ſ. Kleine = =
= Rambour, ſ. Carmin=Calville.
Caſſel=Renette, ſ. Kleine Caſſeler=Renette.
Caſtelet=Apfel, ſ. Pomme de Castelet.
Catalonier, Nov. Dec.
Catline, Oct. Nov.
- of Maryland, ſ. Catline.
Catshead, ſ. Costard Apple.
- ſ. Norfolk Beaufin.
- Beaufin, ſ. Norfolk Beaufin.
- of Jersey, ſ. Round Catshead.
Cellini, Oct. Nov.
Chalmre's Large, ſ. Dutch Codlin.

Champagner-Renette, s. Reinette plate de Champagne.
„ „ s. Reinette grosse d'Angleterre.
„ „ s. Reinette plate.
„ „ s. – Carpentin.
„ „ s. Loskrieger.
„ Weinapfel, Oct. Nov.
Chance, s. Reinette jaune sucrée.
Character of Drap d'or, Oct. Nov.
– – – – s. Reinette Drap d'or.
– – – – s. Pomme de St. Julien.
Charakter-Apfel, s. Reinette Drap d'or und Character of Drap d'or.
„ Renette, s. Reinette Drap d'or u. Character of Drap d'or.
„ „ s. Reinette brodée, Nov. Dec.
Charlamowski, Aug. Sept.
Charlamowski'scher Kalivi, s. Charlamowski.
Charlotte, Oct. Nov.?
Charmant blanc, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
Chataignier, Nov. Dec.
– du Léman, s. Frauen-Rothacher.
– *rayé*, Nov. Dec.
Chaudière, Oct. Nov.?
Chauffard, Aug. Sept.
Chaussee-Apfel, s. Deutsche Schafsnase.
Chemise de soie blanche, s. Syden Hemdje.
– – – rouge, s. Rothes Seidenhemdchen.
Chester Pearmain, Sept. Oct.
Chinesischer Apfel, s. Pyrus Malus spectabilis.
Chinesische Renette, s. Reinette de la Chine.
„ Rose, s. Rose de China.
Chooy Roos, Aug. Sept.
Christ-Apfel, s. Kleiner Reuzerling.
„ „ s. Pomme Violette d'été.
Christie's Pippin, Dec. Jan.
Christkindles-Apfel, s. Kutzenmauser.
„ „ s. Pigeon rouge d'automne.
Christnachtsapfel, s. Kleiner Reuzerling.
Christophs-Apfel, s. Kutzenmauser.
Christ's Ananas-Apfel, s. Pomme d'Ananas.
„ „ „ s. Rothgestreifter Pelz-Rabau.
„ Birn-Renette, s. Pear-Reinette.
„ bunter Pepping, Dec. Jan.
„ „ „ s. Pépin rayé.
„ deutsche Goldrenette, Nov. Dec.
„ Edle Nord-Renette, s. Reinette du Nord.
„ gelber Augustapfel, Aug. Sept.
„ gestreifter Pepping, s. Pépin rayé.
„ grüner Borsdorfer, s. Harter Grünling.
„ Kohlapfel, s. Dunkelrother Kronberger.
„ Osterapfel, s. Ulsterapfel.
„ Pomme rose panachée, s. Passe Pomme à longue queue.
„ Reinette allemande, s. Niederländische weiße Renette.
„ Rose panachée, s. Reinette panachée.
„ Spitzberger, s. Gelber Amerikaner.
„ weißer Herbst-Calville, s. Calville jaune d'automne.
Chuchet Egg, Sept. Oct.
Cicaden-Apfel, s. Pomme d'Astracan.
Cierge d'hiver, Nov. Dec.
Citrinchen, s. Belle Verte.
Citron, s. Reinette jaune sucrée.
Citronat-Apfel, Oct. Nov.
Citron d'hiver, Dec. Jan.
Citronen-Apfel, s. Lemon.
„ „ s. Gelber Winter-Karthäuser.
„ „ s. Welsh Lemon Pippin.
„ „ s. Quittenförmiger Gulderling.
„ „ s. Meißner Winter-Citronenapfel.
„ „ s. Citron d'hiver.
„ „ s. Mascon's harte gelbe Glasrenette.
„ „ s. Deutscher Gulderling.
„ „ s. Pomme de Citron.
„ „ s. Schmelzling.
„ „ s. Ulsterapfel.
„ „ s. Weißer italienischer Gulderling.
„ Kleiner, Dec. Jan.
„ Pepping, s. Kirke's Lemon Pippin.
„ „ von Kirke, s. Kirke's Lemon Pippin.
„ „ von Knight, s. Knight's Lemon Pippin.
„ Renette, s. Reinette de Citron.
Claremont Pippin, s. Easter Pippin.
Claret, Dec. Jan.
Clarke's Codlin, Nov. Dec.
Claudius-Apfel, Nov. Dec.
Claygate Pearmain, Nov. Dec.
Cley Pippin, Oct. Nov.
Clifton Nonesuch, s. Fearn's Pippin.
Cliquette, la, Nov. Dec.
Clove Pippin, Aug. Sept.
Cludius grüner Borsdorfer, Dec. Jan.
„ Sommer-Quittenapfel, Aug. Sept.
„ weißer früher Spitzapfel, Oct. Nov.
Cluster-Apple, Dec. Jan.
– *golden Pippin*, Nov. Dec.
– Pearmain, s. Cluster-Apple.
– Pippin, s. Cluster golden Pippin.
Coates's, s. Yorkshire Greening.
Cobbet's Fall Pippin, s. Reinette d'Espagne.
Cobham, Nov. Dec.
Coccagee, Oct. Nov.
Cockle Nutmeg, s. Cockle Pippin.
– *Pippin*, Nov. Dec.
Cockpit, Dec. Jan.
Codlemay, Dec. Jan.
Codlin-Apple, s. Pomme de St. Jean, Jul. Aug.
Codling, s. Common Codlin.
Coe's Golden Drop, Jan. Febr.
Coeur d'âne, Oct. Nov.?
– *de boeuf*, Jan. Febr.
– de Pigeon, s. Pigeon rouge, Nov. Dec.
– – – s. Pigeonnet.
Coing, the, s. Pomme de Coing.
Cole Apple, Aug. Sept.
Collin's Keeper, Jan. Febr.
Coloma, de, Sept. Oct.
Colonel Harbord's Pippin, Nov. Dec.
Common Codlin, Jul. Aug.
Compôte, s. Padley's Pippin.
Concombre des Chartreux, s. Pomme de St. Julien.
Conquest de Wigers, Jan. Febr.
Cooper's Russeling, s. Sweeting Russet.
Copmanthorpe Crab, s. Dutch Mignonne.

Coquerel plat, Oct. Nov.
Corianda Rose, s. Courtpendu plat.
Cornely's frühe gelbe Herbstrenette, s. Quince Apple.
= gestreifter Hausapfel, Dec. Jan.
= Goldrenette, s. Reinette d'Orléans.
= großer gelber Rasselapfel, Nov. Dec.
= neuer Veilchenapfel, Oct. Nov.
Cornish Aromatic-Apple, Nov. Dec.
- *Gilly-flower*, Nov. Dec.
- July flower, s. Cornish Gilly flower.
Cornwalliser Gewürzapfel, s. Cornish Aromatic.
= Nelkenapfel, s. - Gilly flower.
Corstorphine, Sept. Oct.
Corten's gelber süßer Winter=Calville, Nov. Dec.
Costard Apple, Oct. Nov.
- Monger, s. Costard Apple.
Coul blush, Oct. Nov.
Couleur de chair, s. Pigeon rouge d'automne.
- - - s. Zomer Kroon-Appel.
Couronne de Damas, s. Baumann's rothe Winterrenette.
- - Dames, s. Baumann's rothe Winterrenette.
- des Pommes, s. Jansen van Velten.
Court of Wick Pippin, Oct. Nov.
Courtpendu, Dec. Jan.
- s. Courtpendu plat.
- *blanc*, Jan. Febr.
- - s. Gelber Winter=Karthäuser.
- doré, s. Golden Renet.
- *doux*, Febr. Mai.
- extra, s. Courtpendu plat.
- gris, Knoop, s. Cortpendu rouge royal.
- - s. Fenouillet rouge, Dec. Jan.
- jaune, s. Courtpendu blanc, Jan. Febr.
- - *de Nikita*, Jan. Febr.
- *Liegel*, Jan. Febr.
- musqué, s. Courtpendu plat.
- *noir*, Dec. Jan.
- *nouveau*, Dec. Jan.
- *plat*, Dec. Jan.
- - rougeatre, s. Courtpendu plat.
- rond gros, s. - -
- - rougeatre, s. - -
- - très gros, s. - -
- *Rosat*, Dec. Jan.
- *Rose*, Dec. Jan.
- - s. Courtpendu plat.
- rouge musqué, s. Courtpendu plat.
- - *royal*, Nov. Dec.
- *soré*, Dec. Jan.
Cousinotte blanche d'hiver, Dec. Jan.
- d'été, s. Zomer Kroon Appel.
- *rayée d'été*, Aug. Sept.
- - *hâtive*, Aug. Sept.
- *rouge d'été*, Aug. Sept.
- tulipée, s. Zomer Kroon Appel.
Cowarn Greening, s. Northern Greening.
- *Queening*, Oct. Nov.
Cow's snoute, Aug. Sept.
* Crab-Apple, s. Pyrus Malus sylvestris.
* Cracked Pippin, s. Kirton Pippin.
Craigie, Jan. Febr.
Crede's blutrother Winter=Täubling, Nov. Dec.
= großer Wilhelms=Apfel, Nov. Dec.
= = = = s. Große gestreifte Schafsnase.
= Quitten=Renette, Dec. Jan.
Crimson Queening, Sept. Oct.
** *Crome-Lohr.*
Croom Pippin, Dec. Jan.
Culotte suisse, Dec. Jan.
- - s. Pomme de Perroquet.
Cumberland Pippin, Nov. Dec.
Curbender = Courtpendu.
= s. Reinette Carpentin.
= s. Fenouillet gris.
* *Curltail Pippin*, Oct. Nov.
Curtipendolo = Courtpendu.
Custard Apple, s. Costard Apple.
Cyderapfel von Soleburg, s. Bough's County.
Cyder Sop, Nov. Dec.?
Cyrus=Apfel, s. Pomocyrus flavus.

D.

* Dachy's Bellefleur=Apfel von Tournai, s. Bellefleur Dachy de Tournai.
Dänischer Erdbeer=Apfel, s. Jordbaer-Aeble.
= kantiger Erdbeer=Apfel, s. Kantet Jordbaer Aeble.
* *Dalmahoy*, Nov. Dec.
Damason=Renette, s. Reinette double de Damason.
Dame de Fauquemont, Sept. Oct.
- de ménage, s. Belle Josephine.
- *Jeannette*, Dec. Jan.
Dame von Grey, s. Kentish Fill-Basquet.
Damelot, Oct. Nov.
- *vert*, Jan. Febr.
Damenfinger, s. White Paradise.
Daniel's Renette, s. Reinette Daniel.
= rothbackiger Pepping, s. Gäsdonker Goldrenette.
= rothe Winter=Renette, s. Reinette Daniel.
Danty-Apple, s. Hoary Morning Apple.
Danziger Kantapfel, Oct. Nov.
Danziger Kant-Appel, s. Danziger Kantapfel.
Darlington Pippin, Nov. Dec.
Dauer=Apfel, s. Weißer Matapfel.
= = s. Krappe Kruin.
Dechants=Apfel, s. Dekanatsapfel.
= = s. Doyenné.
De Geer's Renette, s. Reinette de Geer.
Deichzugsapfel, s. Teichzugsapfel.
Dekanatsapfel, Dec. Jan.
Delande, Sept. Oct.
Delaware, s. Trumpington.
Delicate rose, s. White Astrackan.
Délicatesse de Monbijoux, Jan. Febr.
Delphin, s. Dolphyn.
Deptford Inn, Nov. Dec.
Derbyshire, Nov. Dec.
Deröll's große Gold=Renette, s. Dörell's große Gold=Renette.
De Saint Sauveur, Jan. Febr.
* *De Sarreguemines*, Dec. Jan.
Descibus, Nov. Dec.
Deutsche Gold=Renette, Nov. Dec.

Deutsche graue Renette, Dec. Jan.
= Renette, s. Reinette Carpentin.
= = s. Kleiner Rheinischer Bohnapfel.
= Schafsnase, Oct. Nov.
= = s. Große gestreifte Schafsnase.
Deutscher Glasapfel, Febr. Mai.
= Gulderling, Nov. Dec.
= Herrenhäuser Pepping, s. Herrenhäuser deutscher Pepping.
= Pelzapfel, Nov. Dec.
= Pepping, s. Golden Pippin.
= Rosmarin-Apfel, s. Gestreifter Rosmarin-Apfel.
Devonshire-Apfel von Docker, s. Docker's Devonshire.
Devonshire Buckland, Dec. Jan.
– Quarrenden, s. Red Quarrenden.
– *Red Streack*, Sept. Oct.
– *Wilding*, Dec. Jan.
Dewit, s. Doctor.
Dicker Api, s. Api rose gros.
= Faros, s. Gros Faros.
= Kochapfel, s. Grosse à cuire.
Dickson's Greening, Dec. Jan.
Diel's Renette, s. Reinette Diel.
= Schwäbischer Rosenapfel, s. Schmelzling.
= Violette Winterrenette, s. Reinette rouge, Febr. Mai.
Diepe Kopjis, Nov. Dec.
Dietzer Mandel-Renette, Dec. Jan.
= rothe Mandel-Renette, s. Dietzer Mandel-Renette.
= Weiße Winter-Renette, Nov. Dec.
= Winter-Gold-Renette, Jan. Febr.
Difflings-Apfel, s. Calville rouge longue d'hiver.
Dittle-Apfel, s. Kleiner Neuzerling.
Ditton Nonpareil, s. Braddick's Nonpareil.
Dittrich's Pracht-Renette, s. Reinette de Paris.
= Winter-Rosenapfel, Nov. Dec.
Docker's Devonshire, Dec. Jan.
– *Seedling*, Nov. Dec.
Doctor, Oct. Nov.
– Harvey, s. Waltham Abbey Seedling.
– *Helsham's Pippin*, Sept. Oct.
Doctors-Apfel, s. Doctor.
Dodonne, s. Reinette de Luneville.
Döbele-Apfel, s. Kleiner Neuzerling.
Doeke Martens / – *Martin* }, Sept. Oct.
Dörell's goldgelbe Renette, Dec. Jan.
= Gold-Renette, s. Dörell's goldgelbe Renette.
= große Gold-Renette, s. Dörell's goldgelbe Renette.
Dolgoi Squoznoi, Jul. Aug.
Dollar's Kernel, Oct. Nov.
Dolphyn, Dec. Jan.
*_Dome Apple_, Oct. Nov.
Dominisca, Dec. Jan.
Domine Excellente, Jan. Febr.
Donau-Apfel, Nov. Dec.
Donauer's Pepping-Parmäne, s. Reinette triomphante.
Donauer's renettenartiger Rambour, s. Vrai Drap d'or.
= weißer Winter-Taubenapfel, Dec. Jan.
Doppelrother Winter-Calville, s. Calville rouge longue d'hiver.
Doppelte Casseler Renette, s. Große Casseler Renette.
= Damason-Renette, s. Reinette double de Damason.
= Gold-Renette, s. Reinette triomphante.
= = = s. Kleine Casseler Renette.
= graue kleine Renette, s. Reinette grise.
= = Renette, s. Reinette grise double.
= Grethe, s. Groote Mogol.
= = s. Dubbelde Griet.
= grüne Renette, s. Reinette double verte.
= Renette von Breda, s. Reinette double de Breda.
*Doppelter Api, s. Belle fille, Dec. Jan.
= Bellefleur, s. Dubbelde Bellefleur.
= Gewürzapfel, s. Dubbelde Kruid-Appel.
= grauer Gulderling, s. Dubbelde grauwe Gulderling.
= = Rabau, s. Dubbelde Rabauw.
= Gulderling, s. Dubbelde Gulderling.
= Hausapfel, Dec. Jan.
= Holländer, Nov. Dec.
= Paradies-Apfel, s. Mey Suur.
= = = s. Double Paradys.
= Prinzessin-Apfel, s. Princesse noble, Nov. Dec.
= rother süßer Hiefenapfel, s. Dubbelde roode zoete Joopen.
= = Winter-Paradiesapfel, s. Dubbelde roode Winter-Paradys-Appel.
= süßer Gulderling, s. Dubbelde zoete Gulderling.
= Süßer von Marseille, s. Double Sucre de Marseille.
= Zwiebelapfel, s. Reinette plate double.
Dorée de Tournay, Febr. Mai.
Dorsetshire Red Streak, Sept. Oct.?
Dortchens-Apfel, Nov. Dec.
= = s. Winter Streepeling.
*Double Api, s. Belle fille, Dec. Jan.
– *Paradys*, Oct. Nov.
– *rouge de Paradis*, Jan. Febr.
– *Sucre de Marseille*, Nov. Dec.
Ducain, s. Doucin.
Douce amère, s. Doux amer.
– *de Bollwiller*, Nov. Dec.
Doucin, Dec. Jan.
– s. Pomme de Saint Jean.
Doux amer, Dec. Jan.
– *aux vêpes*, Sept. Oct.
– *d'Argent*, Dec. Jan.
– *Iuvigny*, Sept. Oct.
Douxveret gris gros, Dec. Jan.
Dowell's Pippin, Oct. Nov.
Downton, s. Downton Pippin.
– *Nonpareil*, Dec. Jan.
– *Pippin*, Oct. Nov.
Downy, s. Hoary Morning.
Doyenné, Oct. Nov.
Dragonder-Appel, s. Wyn-Appel.

Drap d'or, Oct. Nov.
– – s. Character of Drap d'or.
– – s. Fenouillet jaune.
– – s. Reinette Drap d'or.
– – de Duhamel, s. Fenouillet Drap d'or.
Dredge's early Summer, s. White Sour Devonshire.
* – *Fair Maid*, Dec. Jan.
* – *Fame*, Nov. Dec.
Dredge's früher Sommerapfel, s. White Sour Devonshire.
Dredge's Golden Pippin, s. Kirke's Golden Pippin.
Dredge's Gold-Pepping, s. – – –
* = Königin Charlotte, s. Dredge's Queen Charlotte.
* *Dredge's Queen Charlotte*, Nov. Dec.
* – *Russet*, Nov. Dec.
* Dredge's Schönes Mädchen, s. Dredge's fair Maid.
* *Dredge's Seedling*, Oct. Nov.
Dredge's weiße Lilie, s. Devonshire Buckland.
Dredge's white Lily, s. – –
* – Wishford, s. Dredge's fair Maid.
Dreijährling, s. Brauner Winterapfel.
= s. Rother Tiefbutzer.
Drei Jahre dauernder Apfel, s. Pomme rouge rayée durable trois ans.
= = = Mutterapfel, Febr. Mai.
= = = Winter-Streifling, s. Brauner Winterapfel.
* = = = = = s. Wittorfer rother Winter-Calville.
*Drue**) *Pearmain*, Sept. Oct.
– – d'Angleterre, s. Winter Pearmain.
– *Summer-Pearmain*, Aug. Sept.
Drüsenapfel von Longville, s. Longville Kernel Apple.
Dubbelde Bellefleur, Nov. Dec.
– – s. Reinette Bellefleur.
– *grauwe Gulderling*, Dec. Jan.
– – *Rabauw*, Dec. Jan.
– *Griet*, Jan. Febr.?
– *Gulderling*, Dec. Jan.
– *Kruid Appel*, Aug. Sept.
– Parmain, s. Royal Pearmain.
– *Roode van Breda*, Jan. Febr.
– – *Winter Paradys-Appel*, Dec. Jan.
– – *zoete Joopen*, Oct. Nov.
– *zoete Gulderling*, Jan. Febr.
Duchess of Oldenburgh, Sept. Oct.
Duckess of York Favourite, Nov. Dec.
Du Docteur, Dec. Jan.?
Dübener großer Glasapfel, Dec. Jan.
Dünnhäutler, s. Gestreifter Rosmarinapfel.
= Goldapfel, s. Reinette petite d'Angleterre.
Dürrer Gräbches-Apfel, s. Gelber Winter-Karthäuser.
= Greitlesapfel, s. Konstanzer.
Duhamel's ächter Goldzeugapfel, s. Vrai Drap d'or, *Duhamel*.

---

*) Drue ist durchaus sprachfalsch und soll True heißen, da jedoch viele Verzeichnisse oft also schreiben, so verzeichne ich diese Aepfel hier. A. d. V.

Duhamel's Fenouillet jaune, s. Fenouillet Drap d'or.
Duhamel's gelber Fenchelapfel, s. Fenouillet Drap d'or.
= Goldrenette, s. Reinette jaune tardive.
= = s. – dorée.
= Winter-Rambour, s. Rambour d'hiver de Duhamel.
Duke of Beaufort's Pippin, Oct. Nov.
– *of Gloucester*, Nov. Dec.
– of Wellington, s. Dumelow's Seedling.
– *of York*, *Newbold*, Dec. Jan.
– *of York*, *van Mons*, Jan. Febr.
Dumelow's Sämling, s. Dumelow's Seedling.
Dumelow's Seedling, Jan. Febr.
Dumont's rother Rambour, s. Cardinal rouge, Oct. Nov.
* *Dumpling*, Febr. Mai.
Duncan, Oct. Nov.
Dundee, s. Golden Renet.
Dunkelrother Cronberger, Nov. Dec.
= Kugelapfel, Dec. Jan.
= Straßburger, Dec. Jan.
Dunkler Gewürzapfel, s. Brauner Matapfel.
Durchschimmernder Kochapfel, s. Transparent Codlin.
Dutch Codlin, Aug. Sept.
– – Oct. Nov.
– *Fulwood*, Dec. Jan.
– *Mignonne*, Nov. Dec.
* – *Queening*, Jan. Febr.

E.

Early Crofton, s. Early red Crofton.
– – s. Irish Peach Apple.
– French Reinette of the Americans, s. Early Harvest.
– *Harvest*, Jul. Aug.
– *Julien*, Jul. Aug.
– Margaret, s. Early red Margaret.
– *Nonpareil*, Oct. Nov.
– *Pomeroy*, Oct. Nov.
– *Red*, Sept. Oct.
– – *Crofton*, Jul. Aug.
– – Juneating, s. Early red Margaret.
– – *Margaret*, Aug. Sept.
– – Pippin, s. Kerry's Pippin.
– striped Juneating, s. Early red Margaret.
– *Wax*, Jul. Aug.
– White Crofton, s. White Crofton.
Easter Apple, s. Paasch Appel.
– *Pippin*, Nov. Dec.
Eckapfel, s. Gestreifter Eckapfel.
Edel-Adeliger, s. Kleiner Reuzerling.
= König, s. Roi très noble.
= = s. Calville rouge d'automne.
= Pepping, s. Pépin noble.
= = s. French Pippin.
= Renette, s. Reinette jaune sucrée.
Edinburgh Cluster, Nov. Dec.
Edle Goldrenette, s. Reinette dorée.
Edler französischer Prinzessinapfel, s. Princesse noble des Chartreux.
= Goldapfel, s. Golden noble.
= Prinzessin-Apfel, s. Princesse noble, Oct. Nov.

Englischer Gulderling, s. Gelber Gulderling.
= Herbst = Pepping, s. Franklin's Golden Pippin.
= **Kantapfel**, Jul. Aug.
= = s. Carin's früher gelber Sommercalville.
= = s. Margaret Apple.
= = s. Witte Kruid Appel.
= = s. Schönbeck's früher Gewürzapfel.
= kleiner Steinpepping, s. Stone Pippin.
= Kochapfel, s. English Codlin.
= **Königsapfel**, Dec. Jan.
= = s. Royale d'Angleterre.
= Kohlapfel, s. Cole Apple.
= Küchenapfel, s. Old English Codlin.
= Nonpareil, s. Reinette verte.
= Orangen=Apfel, s. Engelse Oranje-Appel.
= Pomeranzenapfel, s. Orange Apple.
= Prahlrambour, s. Glory of the West.
= Quittenapfel, s. Quince Apple*).
= rother Scharlach = Pepping, s. Scarlet Pippin.
= scharlachrother Pepping, s. Scarlet Pippin.
= Septemberapfel, s. Rather ripe Apple.
= Sommer=Parmäne, s. True (Drue) Summer Pearmain.
= Winter = Quittenapfel, s. Quince Apple.
Enkelde Griet, Oct. Nov.
– Gulling, s. Gelber Gulderling.
– *Kruid Appel*, Aug. Sept.
– *roode Paradys - Appel*, Dec. Jan.
– *witte Kruid Appel*, Sept. Oct.
– *zoete Gulderling*, Jan. Febr.
Enkhing, Dec. Jan.
Enkhuiser Aagtje, Febr. Mai.
– Agatapfel, s. Enkhuiser Aagtje.
– Appel, s. – –
– Chaagt, s. – –
Enmore Castle, s. Golden Knop.
– – s. Green Dragon.
l'Epervier, Aug. Sept.
Epine Dumas, Dec. Jan.?
Erdbeer = Apfel, Sept. Oct.
= = s. Calville rouge d'été.
= = s. Saurer Holländer.
= = s. Framboise rouge d'été.
= = s. Calvilleartiger Rosenapfel.
= = s. Rother Polsterapfel.
= = = Himbeerapfel**).
= = s. Calville rouge d'automne.

Ere's Apfel, s. Pomme d'Eré.
Erfurter rothe Sommer = Renette, Sept. Oct. S. 27.
Ernte = Apfel, Sept. Oct.
= = s. Jakobi = Apfel.
= = s. Goldgelbe Sommer = Renette.
= = s. Common Codlin.
= = s. Weißer Sommer = Borsdorfer.
Eroberung von Wigers, s. Conquest de Wigers.
Erzherzog Anton, Nov. Dec.
= **Franz**, Oct. Nov.
= **Johann**, Oct. Nov.
= **Ludwig**, Oct. Nov.
Erzherzogsapfel, Nov. Dec.
Eselsherz, s. Coeur d'âne.
Essex Pippin, Oct. Nov.
Essigrenette, s. Reinette Carpentin.
Eßlinger, s. Kleiner Neuzerling.
= s. Großer Winterkleiner.
Eva = Apfel, s. d'Eve.
= = s. Trumpington.
d'Eve, Nov. Dec.
Eve Apple, s. Trumpington.
Everlasting, Jan. Febr.
Ewigkeitsapfel, s. Everlasting.
Eyachthäler Streifling, Oct. Nov.
Eyer - Appel, Oct. Nov.
Eyrie's Veilchenapfel, s. Pomme Violette d'Eyrie.

F.

Fachinger Glasapfel, Jan. Febr.
Fackelapfel, s. Flambeau.
Fäßles = Apfel, s. Calville rouge d'automne.
= = s. Groenaagtige Gulderling.
= = s. Langer grüner Gulderling.
Fair Maid of France, Oct. Nov.
– – – *Taunton*, Nov. Dec.
Fair's Nonpareil, Nov. Dec.
Fallawater, Jan. Febr.
Fall Pippin, s. Reinette d'Espagne.
Falscher Range, s. Rangé.
= Rubiner, s. Dortchensapfel.
Fameuse, s. Pomme de neige.
Fanarike, Nov. Dec.?
Farleigh Pippin, Jan. Febr.
Faros, s. Gros Faros.
Farthing's Pippin, Nov. Dec.
Faßapfel, Nov. Dec.
= s. Bouteillen = Apfel.
Faux Rangé, s. Rangé.
Fearn's Pippin, Nov. Dec.
Februarapfel, s. Gelber süßer Sprickelsapfel.
Fechenbacher Streifling, Nov. Dec.
Federal Pearmain, Nov. Dec.
Feigenapfel ohne Blüthe, s. Pomme figue sans fleurir.
Feldbietigheimer, s. Kugelapfel.
Feldrenette, s. Reinette de Champs.
Femme de ménage, s. Belle Josephine.
Femmes, des, s. Frauenapfel, Sept. Oct.
Fenchel = Apfel = Fenouillet.

---

*) Hier wieder ein Beispiel von der fatalen Entstehung von mehrerlei Namen für dieselbe Sache: der Erste übersetzte **Quince Apple** einfach mit Quittenapfel; ein Zweiter fügte kritisch das Englisch hinzu; ein Dritter glaubte noch genauer bezeichnen zu müssen und setzte Englischer Winter = Quittenapfel; einem Vierten erschien auch dieses noch nicht kritisch genug und er klebte daher noch ein Großer voran. So haben wir denn nicht selten das Vergnügen, diesen Apfel zwei und drei Male in demselben Obstbaumverzeichniß unter verschiedenen Namen zu finden, und gewiß hat ihn schon Mancher zweimal gekauft. Der Handelsgärtner kann nichts dafür: er selbst hat von dem andern Namen sich foppen lassen, kauft, vermehrt und verkauft ihn gewöhnlich, ohne selbst den Apfel jemals gesehen zu haben.
A. d. V.

**) Die Benennung „Erdbeer = und Himbeer = Apfel" ist in den verschiedenen deutschen Idiomen eine sehr vage und vielfältige. Auf gut Glück hin wird jeder etwas gewürzhafte Apfel, dessen Namen man nicht kennt, also benannt; ohne Zweifel wird ein halbes Hundert davon aufzufinden sein, wenn man in der That selbst sucht; in Büchern fand ich nur diese Bezeichnungen von bestimmten Aepfeln.
A. d. V.

Fenchel-Renette, s. Fenouillet gris.
= = s. Reinette Carpentin.
Fenouillet = Fenouillette.
– s. Fenouillet gris.
– *anisé*, Dec. Jan.
* – *blanc*, Dec. Jan.
– *doux*, Jan. Febr.
– *Drap d'or*, Oct. Nov.
– *gris*, Dec. Jan.
– – s. Fenouillet jaune.
– – s. – rouge.
– *jaune*, Nov. Dec.
– – s. Fenouillet Drap d'or.
– *rayé*, Dec. Jan.
– – s. Fenouillet gris.
– *rouge*, Dec. Jan.
– – rayé, s. Gestreepte Aagt.
Ferdinand König von Ungarn, Nov. Dec.
Fernand de Bavay, Dec. Jan.?
Ferris Pippin, s. Fearn's Pippin.
Fette Gold-Renette, Dec. Jan.
Feuerfarbiger Streifling, s. Flambeau.
Feuerröthliche Renette, s. Reinette rousse.
Feyerabend's Tafelapfel, Sept. Oct.
Fichet, s. Doucin.
Figue sans pépins, s. Pomme figue sans fleurir.
Finale-Apfel, s. Pomum Caroli Magni.
Fine early Bornal, s. Bornal fine early.
Five Crown-Pippin }, s. London.
– crowned Pippin }
Flabot, Sept. Oct.
Flacher Sondergleichen, s. Flat Nonpareil.
= Süßapfel, s. Pomme sucrée plate.
Flamänder, Nov. Dec.
Flambeau, Oct. Nov.
Flanders Pippin, Dec. Jan.
Flandrischer Pepping, s. Flanders Pippin.
Flaschenapfel, s. Bouteillenapfel.
= s. Melonenapfel.
Flat Nonpareil, Jan. Febr.
Fleckenapfel, s. Pomme tachetée.
Fleiner, s. Reinette plate.
= s. Großer Winterfleiner.
Fletcher's Kernel, Nov. Dec.
Fleur d'Auge, Oct. Nov.
– *de Prairial*, Nov. Dec.
– *en clôche*, Nov. Dec.
Fliegenschiffer, Aug. Sept.
Florianer Pepping, Oct. Nov.
Florentiner, s. Pomme de St. Florent.
= s. Danziger Kantapfel.
Flower of Kent, Nov. Dec.
– *of the Town*, Sept. Oct.
Flowery Town, s. Flower of the Town.
Flügelmuschel-Apfel, s. Pomme âilée.
Flushing Spitzemberg, s. Aesopus Spitzemberg.
Foppen Apple, Oct. Nov.
Forellenapfel, s. Kleiner Neuzerling.
Forellen-Hartig, s. Meißner Forellenhartig.
= Renette, s. Reinette des Carmes.
= = s. – tachetée.
= = s. – verte longue panachée.
Forest Pippin, Oct. Nov.?
Forman's Crew, Nov. Dec.
Forman's Sämling, s. Forman's Crew.
Formosa-Pepping, s. Granat Renet.
= = s. Ribston's Pippin.
Fouillet, Jan. Febr.
Foulden Pearmain, Nov. Dec.
Foxley, Nov. Dec.?
– *Pippin*, Nov. Dec.
– Russian Apple, s. White Kruid Apple.
– – – s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
Fox-Renette, s. Reinette Fox.
Fox-Whelp, Nov. Dec.?
Fraa's weißer Sommer-Calville, Aug. Sept.
Fränkischer Arzneiapfel, s. Geflammter Arzneiapfel.
= Eßlinger Streifling, Oct. Nov.
= Horchheimer Streifling, Nov. Dec.
= Königsapfel, Nov. Dec.
= = s. Pomme de Roi.
= Nonnenapfel, Oct. Nov.
* = Schmeerapfel, Nov. Dec.
Framboise (engl. Raspberry, holl. Framboos, ital. Framboè oder Lampone) = Himbeere, Himbeerapfel.
– rayée, s. Haarlemer roode Framboos Appel.
– – *d'hiver*, Nov. Dec.
– *rouge d'été*, Sept. Oct.
– – *longuette*, Oct. Nov.
Framboos Appel, s. Calville rayée d'automne *).
Francatu, Dec. Jan.
– s. Reinette Courtpendu gris.
– s. Braunrother Francatu.
– *Romain*, Jan. Febr.
Franche noble, s. Princesse noble, Oct. Nov.
– *Pépin*, Nov. Dec.
Francquestu, s. Francatu.
Franc Réal, Dec. Jan.
* *Franginelle*, Dec. Jan.
* *Frank-Apple*, Nov. Dec.?
Frankenapfel, Dec. Jan.
= s. Weißer Matapfel.
= s. Kleiner Winterstreifling.
Frankfurter, s. Gestreifter Backapfel.
= s. Kleiner Neuzerling.
= Borstorfer, s. Edler Winterborstorfer.
= = s. Reinette plate.
= Kohlapfel, s. Brauner Matapfel.
= Mostapfel, s. Weißer =
Franklin's Golden Pippin, Nov. Dec.
Franklin's Gold-Pepping, s. Franklin's Golden Pippin.
Franse Gulderling, Nov. Dec.
Franzapfel, s. Pomme d'Api.
Franz, Graf von Eggers Renette, Nov. Dec.
Franziskaner, Jan. Febr.
Französische Edel-Renette, s. Reinette franche.
= Gold-Renette, s. – –
= = = s. – dorée.
= Lederrenette, s. Graue Osnabrücker Renette.
= Quitten-Renette, s. Pomme de Coing.
= = = s. Quince Apple.
= Renette, s. Reinette franche.

---

*) Man lese übrigens die Anmerkung zu den Erdbeeräpfeln. A. d. V.

Französische Renette, s. Reinette grosse d'Angleterre.
= = s. Große Casseler Renette.
= = s. Weißer Matapfel.
= = s. French Russet.
= = s. Pigeonnet du Roi.
Französischer Borsdorfer, s. Große Casseler Renette.
= Bräunling, s. Pigeonnet du Roi.
= Butterapfel, s. Beurré à cidre.
= Cardinal, s. Cardinal Français.
= Edler Prinzessin = Apfel, s. Princesse noble des Chartreux.
= Gulderling, s. Citronatapfel, Nov. Dec.
= = s. Franse Gulderling.
= Herbst = Calville, s. Calville rouge d'automne.
= Holzapfel, s. Easter Pippin.
= Klapperapfel, s. Cliquette.
= Königlicher Edelapfel, s. Franc Réal.
= Königsapfel, s. Pomme du Roi.
= Küchenapfel, s. French Codlin.
= Paradiesapfel, s. Pomme de St. Jean.
= Pepping, s. French Russet.
= = s. Pigeonnet du Roi.
= Quittenapfel, s. Pomme de Coing.
= = s. Quince Apple.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= Röthling, s. French Russet.
= Süßapfel, s. Süßfranke.
= Weinling, Dec. Jan.
= Wildling aus Amerika, s. American French Codlin.
= Wirthschaftsapfel, s. Pomme de ménage.
Franzosen = Apfel, s. Gestreifter Backapfel.
Franzquitten, s. Calville blanche d'hiver.
Franz = Renette, s. Reinette franche.
Fraschdorf's Streifling, Dec. Jan.
Frauen = Apfel, Sept. Oct.
= = s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= = s. Kleiner Neuzerling.
= = s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Pomme de Notre Dame.
= = s. Winter Streepeling.
= Rothacher, Oct. Nov.
= Rother, s. Frauen = Rothacher.
= Röthlicher, s. = =
= Schenkel, s. Deutsche Schafsnase.
Freiburger, s. Luikenapfel.
Freiherr von Trauttenberg, Dec. Jan.
French Codlin, Aug. Sept.
– Crab, s. Easter Pippin.
– Paradise, s. Pomme de St. Jean.
– Pippin, s. Pigeonnet du Roi.
– – s. French Russet, Nov. Dec.
– Quince, s. Pomme de Coing.
– Reinette, s. Pigeonnet du Roi.
– *Russet*, Nov. Dec.
– – s. Pigeonnet du Roi.
Friedleinsapfel, s. Winter Streepeling.
Fromm's Goldrenette, Nov. Dec.
= Himbeer = Streifling, Oct. Nov.
Frühapfel, s. Margaret Apple.
Frühapfel, s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
= von Pezenas, s. Pomme hâtive de Pézénas.
Frühborsdorfer, s. Herbstborsdorfer.
Frühdorfter, s. Herbstborsdorfer.
Frühe englische Renette, s. Reinette d'Angleterre hâtive.
= gelbe Renette, s. Reinette jaune d'été.
= = = s. – blanche.
= Gold = Parmäne, Nov. Dec.
= Renette, s. Reinette dorée.
= rothgestreifte Markrenette, s. Reinette mollette.
Früher Adamsapfel, s. Kleiner Neuzerling.
= Apfel von Hay, s. Hay's Early.
= Crofton, s. Irish Peach Apple.
= = s. White Crofton.
= englischer Gewürzapfel, s. Aromatic Pippin, Sept. Oct.
= = Gewürzpepping, s. Aromatic Pippin, Sept. Oct.
= Franciscus = Apfel, Oct. Nov.
= gelber Balsam = Apfel, Aug. Sept.
= gestreifter Leder = Rambur, Sept. Oct.
= Hainapfel, s. Spring Grove Codlin.
= Hainbutten = Apfel, Oct. Nov.
= Harvest = Apfel, s. Early Harvest.
= Jakobs = Apfel, s. Taffetas blanc d'automne.
= Julian, s. Early Julian.
= Lavendel = Apfel, Aug. Sept.
= Limonade = Apfel, Aug. Sept.
= Muskatnußapfel, s. Nutmeg Apple.
= Nonpareil, s. Early Nonpareil.
= Pomeroy, s. Early Pomeroy.
= Ramburger, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= Rosen = Calville, Sept. Oct.
= = = s. Calville de Rose.
= Rothapfel, s. Early Red.
= rother Sommer = Calville, s. Calville rouge précoce.
= rother Winter = Calville, s. Calville rouge d'hiver, Sept. Oct.
= rothgestreifter Madapfel, Nov. Dec.
= schwedischer Würzapfel, s. Swedish early Sauce.
= Simons = Apfel, Sept. Oct.
= Sommerapfel von Dredge, s. White sour Devonshire.
= Sommer=Rosenapfel, s. Taffetas blanc d'automne.
= Sondergleichen, s. Early Nonpareil.
= Sperberapfel, s. l'Epervier.
= Tyroler Borsdorfer, s. Sommerborsdorfer.
= violetter Paradies = Apfel, Nov. Dec.
= von Mason, s. Mason's white.
= Wachsapfel, s. Early Wax.
= Wachs = Calville, Aug. Sept.
= Waldapfel, s. Spring Grove Codlin.
= weißer Apfel, s. Passe Pomme blanche d'été.
= Wiesenapfel, Sept. Oct.
Frühester Apfel, s. Summer Stippert.
Frühlings = Pepping von Ribston, s. Spring Ribston Pippin.
Frys Pippin, s. Court of Wick Pippin.
Fuchs = Renette, s. Reinette rousse.

Fuchsige Renette, s. Reinette rousse.
Fündling von Bedfordshire, s. Bedfordshire Foundling.
Fünf = Kronen = Pepping, s. London.
Fürstenapfel, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= s. Pomme de Prince, Oct. Nov.
= mit langem Stiel, s. Pomme de Prince, Oct. Nov.
Fürsten = Tafelapfel, s. Pomme de la Cour.
Fürstlicher Tafelapfel, s. Loskrieger.
= = s. Reinette plate de Champagne.
Fulwood, Nov. Dec.
Funke's gelber Spitzapfel, Dec. Jan.
Fyne Geelling, s. Gelber Gulderling.
– Gulling, s. = =

G.

Gänsegewürz aus Yorkshire, s. Yorkshire Greening.
Gäsdonker Gold = Renette, Dec. Jan.
= Renette, s. Gäsdonker Goldrenette.
Gäßles = Apfel, s. Eyachthäler Streifling.
Gaëte = Apfel, s. Mela Panaja minore.
Gaisbühler, Dec. Jan.
Gallwillrusch, s. Calville rouge.
Galmbacher, s. Gestreifter Backapfel.
Gamache = Apfel, s. Pomme Gamache.
* *Garcey*, Nov. Dec.
Gardi = Apfel, s. Pomme de Gardi.
Garnon's Apfel, s. Courtpendu plat.
Garnon's Apple, s. – –
Garret - Pippin, s. Edler Winter = Borsdorfer.
Garten = Apfel, s. Pomme de Jardin.
= = s. Rother Stettiner.
Gastapfel, s. Reinette grise française.
Gasthofsapfel von Deptford, s. Deptford Inn.
Gay's Herbst = Renette, s. Reinette Gay.
Gebirgs = Renette, s. Reinette de Montagne.
Geele Bellefleur, Nov. Dec.
– franse Renet, s. Reinette jaune tardive.
– grauwe Renet, s. Zoete geele Renet.
– Gulderling, s. Gelber Gulderling.
– *Kruid Renet*, Oct. Nov.
– Renet, s. Reinette jaune tardive.
Gefärbter Borstorfer, s. Edler Winter = Borstorfer.
Geflammter Arznei = Apfel, Oct. Nov.
= früher Sommer = Cousinot, s. Cousinotte rayée hâtive.
= Pepping, s. Pépin Steuchal.
= Röthling, s. Flamänder.
= rother Herbst = Calville, s. Calville rayée d'automne.
= Sommer = Cousinot, s. Cousinotte rayée d'été.
= Weißer Cardinal, s. Cardinal blanc flambant.
Gefleckte Brüsseler Renette, s. Reinette tachetée.
Gefleckter Apfel, s. Pomme tachetée.
= = von Hutchinson, s. Hutchinson's Spotted.
= Augustapfel, s. Pomme madrée d'août.
= Goldapfel, Oct. Nov.
= holländischer Pepping, s. Lincolnshire Holland - Pippin.
* = Pepping, Febr. Mai.
Geflügelter Apfel. s. Pomme ailée.
Gehlapfel, s. Kleiner Herrenapfel.
= s. Pomme sucrée jaune.
Gehriger, s. Kleiner Reuzerling.
Geiger's Prinzessin Auguste, Dec. Jan.
Geisberger, s. Danziger Kantapfel.
= s. Calville rouge longue d'hiver.
= s. Fenouillet gris.
Geisburger, s. Danziger Kantapfel.
Gelbapfel, s. Golden Pippin.
Gelbe Casseler Renette, s. Deutsche Goldrenette.
= englische Pipe, s. Golden Pippin.
= Erfurter Sommer = Renette, Sept. Oct.
= frühe Gewürz=Renette, s. Geele Kruid Renet.
= = Renette, s. Reinette dorée d'été.
= Früh = Renette, s. Reinette jaune d'été.
= gestreifte Schafsnase, Oct. Nov.
= = = s. Deutsche Schafsnase.
= = Sommer = Parmäne, s. Kleiner Favorit=Apfel.
= = = = s. Pomme Mignonne.
= = = = s. Golden Summer Pearmain.
= = = = s. Welsh Lemon Pearmain.
= Hampshire = Parmäne, s. Golden Winter Pearmain.
= Hecken = Renette, Dec. Jan.
= Herbst = Renette, s. Reinette jaune d'automne.
= kleine Renette, s. Kleine Casseler Renette.
= Leder = Renette, s. Reinette grise dorée.
= rauhe Renette, s. Reinette grise.
*= Renette, s. Reinette blanche, Nov. Dec.
= = s. – franche.
= = s. Grauwe Menisten - Renet.
= Schafsnase, Dec. Jan.
= Sommer = Renette, s. Reinette jaune d'été.
= späte Renette, s. Reinette jaune tardive.
= spanische Renette, s. Reinette d'Espagne.
= Zucker = Renette, s. Reinette jaune sucrée.
= = = s. – franche.
Gelber Amerikaner, Oct. Nov.
= Anisapfel, s. Fenouillet jaune.
= Apfel von Sinope, s. Sara Sinap.
= Audacker, Dec. Jan.
= Bamberger, s. Pigeonnet blanc d'hiver.
= = s. Weißer Stettiner.
= Bellefleur, s. Geele Bellefleur.
= Biedigheimer, s. Wahrer gelber Winter-Stettiner.
= Buckland, s. Yellow Buckland.
= Calville = Rambur, Nov. Dec.
= Calville, s. Paasch Appel.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= = s. Paasch Appel.
= Confectapfel, Sept. Oct.
= = s. Suyker Appel.
= Cyrus = Apfel, s. Pomocyrus flavus.
= Doctorsapfel, s. Doctor.
= englischer Carolin, s. Engelse Carolyn.
= = Gulderling, Sept. Oct.
= = = Oct. Nov.
= = = s. Gelber Gulderling.
= = Schönblühender, Oct. Nov.

Glockenapfel, s. Fleur en clóche.
= = Calville.
Glöcklesapfel, s. Großer rheinischer Bohnapfel.
Gloria Mundi, Dec. Jan.
– – s. Belle Dubois.
Glory of Broughton, Oct. Nov.
– – Scotland, s. Hawthornden.
– – *the West*, Sept. Oct.
– – – – s. Hawthornden.
– – York, s. Gloria Mundi.
– – – s. Granaat-Renet.
– – – s. Ribston's Pippin.
* *Godolphin*, Sept. Oct.
Goede Kandy zoete Calville, s. Bloem-zoete Calville.
Goed of Bloem-zoete, s. Mey-zoete.
Göhring's gelbe Renette, Nov. Dec.
Göppinger, s. Schmelzling.
Gösdonker Renette, s. Gäsdonker Renette.
Götterapfel, s. Dominisca.
= s. Pomme divine.
Göttlicher Apfel, s. Dominisca.
= = s. Pomme divine.
Gogar Pippin, Nov. Dec.
Gold=Ammer, Nov. Dec.
= Apfel, s. Golden Winter Pearmain.
= = s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Kleiner Safran=Borsdorfer.
= = s. Gelber Winter=Karthäuser.
= = s. Kew Pippin.
= = s. Gelber Gulderling.
= = s. Pomme d'or.
= = = Gold=Renette.
* = = s. Burknott.
= = s. Goldammer.
* = = von Glocester, s. Golden Glocester.
= = = Kew, s. Kew-Pippin.
= = = Tournay, s. Dorée de Tournay.
Goldartiger Fenchel=Apfel, s. Fenouillet drap d'or.
Goldbrauner Apfel, s. Drap d'or, Oct. Nov.
Gold=Calville, s. Türken=Calville.
Gold-Drop, s. Court of Wick Pippin.
Gold=Emmerling, s. Goldammer.
Goldfarbiger Edelapfel, s. Golden noble.
= Sondergleichen, s. Golden Nonpareil.
Goldfink, s. Gelber englischer Gulderling.
= s. = Gulderling.
= s. Goldammer.
Gold=Gulderling, s. Gelber englischer Gulderling.
= = s. = Gulderling.
Goldhähnchen, s. Goldhärchen.
Goldhämmerling, Dec. Jan.
= s. Goldammer.
Goldhärchen, Nov. Dec.
Goldhanns, s. Goldammer.
Goldherrchen, s. Goldhärchen.
Goldhügel, s. Golden Knob.
Goldkugel, s. Golden Ball.
Goldmohr, Dec. Jan.
= s. Große Casseler Renette.
= s. Reinette dorée.
= Reinette, s. Reinette dorée.
Gold=Parmäne, s. Golden Pearmain.
= = von Nikita, s. Pearmain d'or de Nikita.
= Pepping, s. Golden Pippin.

Gold=Pepping, s. Reinette jaune tardive.
= = s. Pépin d'or.
= = von Downton, s. Downton's Pippin.
= = = Dredge, s. Kirke's Golden Pippin.
= = = Elton, s. Downton's Pippin.
= = = Hampshire, s. King of the Pippins.
= = = Herefordshire, s. Golden Pippin.
= = = Kew, s. Kew Pippin.
= = = Kirke, s. Kirke's Golden Pippin.
= = = Knight, s. Downton's Pippin.
= = = London, s. Golden Pippin.
= = = Milton, s. – –
= = = Screveton, s. Screveton's Golden Pippin.
= = = Warter, s. Golden Pippin.
= Quaste, s. Golden Knob.
= Rabau, s. Golden Pippin.
= = s. Renet van de Laan.
= Renette, s. Reinette dorée.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= = s. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
= = s. Reinette jaune tardive.
= = s. Golden Pippin.
= = s. Reinette de Paris.
= = s. Große Casseler Renette.
= = s. Reinette grosse d'Angleterre.
= = s. Kroon-Renet.
= = s. Loskrieger.
= = s. Reinette de Newyork.
= = s. Renet van de Laan.
= = s. Reinette brodée, Nov. Dec.
= = s. Königshandapfel.
= = s. Reinette dorée d'été.
= = s. Golden Winter Pearmain.
= = s. Reinette franche.
= = s. Court of Wick Pippin.
= = s. Reinette d'Ananas.
= = s. Renet van Middelburg.
= = s. Reinette de Breda.
= = von Bordeaux, s. Reinette d'or de Bordeaux.
= = von Sanssouci, Nov. Dec.
= Sondergleichen, s. Golden Pippin.
= Tropfen von Coe, s. Coe's Golden Drop.
= Tuchapfel, s. Drap d'or, Oct. Nov.
= = s. Vrai Drap d'or, *Duhamel*.
= Zeugapfel, s. Drap d'or, Oct. Nov.
= = s. Vrai Drap d'or, *Duhamel*.
* Golden Apple, s. Burknott.
Golden Ball, Aug. Sept.
– Drop, s. Court of Wick Pippin.
* – *Gloucester*, Dec. Jan.
– *Harvey*, Dec. Jan.
– *Knob*, Dec. Jan.
– Mundi, s. Golden Russet.
– *Noble*, Sept. Oct.
– *Nonpareil*, Dec. Jan.
– *Pearmain*, Nov. Dec.
– Pearmain of Nikita, s. Pearmain d'or de Nikita.
– *Pippin*, Nov. Dec.
– *Reinette*, Oct. Nov.
– *Russet*, Dec. Jan.

Golden Summer Pearmain, Aug. Sept.
- Vining of Devonshire, s. Hubbard's Pearmain.
- *Winter Pearmain*, Oct. Nov.
- *Worcester*, Dec. Jan.

Goldene Freiheit, s. Golden Pippin.
Goldener Hanns, Nov. Dec.
„ Harvey-Apfel, s. Golden Harvey.
„ Weinling von Devonshire, s. Hubbard's Pearmain.
Goldgelbe Renette, s. Reinette blanche, Nov. Dec.
„ „ s. - dorée.
„ Sommer-Renette, s. Reinette dorée d'été.
Goldgelber Bolchapfel, Oct. Nov.
„ Herbst-Streifling, Sept. Oct.
Goldgestrickte Renette, s. Reinette brodée.
Good-Appel, s. Brabandse zoete Renet.
Gooseberry, Nov. Dec.
Gorge de Pigeon, s. Fenouillet jaune.
Gotthardts-Apfel, s. Großer Gotthardt.
Goud-Appel, s. Golden Pippin.
- - s. Gelber Gulderling.
- Pepping, s. Golden Pippin.
Goudeling's Pepping, s. Pépin d'or.
Grabenapfel, Nov. Dec.
Gräfensteiner, Oct. Nov.
Gräffteiner Apfel, s. Calville blanche d'hiver.
Grafen-Apfel, s. Gräfensteiner.
„ Renette, s. Reinette de haute bonté.
Granaat-Renet, Dec. Jan.
- - s. Grenade Renet.
Granat-Apfel, Nov. Dec.
„ „ s. Kleiner Reuzerling.
„ „ s. Granaat-Renet.
„ „ s. Calville rouge d'automne.
„ Renette, s. Granaat-Renet.
„ „ s. Brabandse Bellefleur.
„ „ s. Reinette dorée.
„ „ s. Ribston's Pippin.
Grand Alexandre, s. Alexander.
- Bohemian Borsdorffer, s. Edler Winterborsdorfer.
- *Faros*, Nov. Dec.
- *Pigeon blanc*, Sept. Oct.
- *Richard*, Nov. Dec.
Grande Mammeuse, s. Calville rayée d'automne.
Grandessen, Sept. Oct.
Grange, Oct. Nov.
Grange's Pearmain, Nov. Dec.
- Pippin, s. Grange's Pearmain.
Granville's graue Renette, s. Reinette de Granville.
Grau-Apfel, s. Grise.
* „ „ aus Canada, s. Pomme grise.
Graue Agathe, s. Agathe grise.
„ Brabanter Renette, Nov. Dec.
„ Canada-Renette, s. Royal Russet.
„ „ „ s. Reinette grise du Canade.
„ Champagner-Renette, s. Reinette grise de Champagne.
„ englische Renette, s. Reinette grosse d'Angleterre.
„ französische Renette, s. Grauwe Franse Renet.
„ Goch'sche Renette, s. Kleine Goch'sche Renette.
„ Goldrenette, s. Osnabrücker graue Renette.
„ „ s. Reinette grise dorée.

Graue Goldrenette, s. Goldmohr.
* „ Hasenschnäuzchen-Renette, s. Reinette grise bec de lièvre.
„ Herbstrenette, s. Reinette grise d'automne.
„ „ s. - - de Hollande.
„ holländische Renette, s. Reinette grise de Hollande.
„ kleine deutsche Renette, s. Reinette Carpentin.
„ Lederrenette, s. Reinette grise dorée.
„ Mennoniten-Renette, s. Grauwe Mennisten Renet.
„ Meyer Renette, s. Reinette grise de Hollande.
„ Osnabrücker Renette, Dec. Jan.
„ portugiesische Renette, s. Reinette grise de Portugal.
„ Renette, s. Reinette grosse d'Angleterre.
„ „ s. - Carpentin.
„ „ s. Fenouillet gris.
„ „ s. Reinette grise.
„ „ s. - - dorée.
„ „ s. - double de Damason.
„ „ von Montfort, s. Reinette de Montfort.
„ süße Brabänter Renette, s. Brabandse zoete Renet.
„ Tyroler Renette, Dec. Jan.
„ Winter-Renette, s. Reinette grise.
Grauer Birnsüßer, s. Grauwe Peer-zoete.
„ Champagner, s. Reinette Carpentin.
„ „ s. - grise de Champagne.
„ Fenchelapfel, s. Fenouillet gris.
„ flandrischer Pepping, s. Flander's Pippin.
„ Gulderling, s. Grauwe Gulderling.
„ Hausapfel, s. House.
„ Hohlsüßer, s. Grauwe Holzoete.
„ holländischer Rabau, s. Dubbelde grauwe Rabauw.
„ Karpenter, s. Reinette Carpentin.
„ Kopet-Apfel, s. Große Casseler Renette.
„ Kurzstiel, s. Courtpendu rouge royal.
„ „ s. Fenouillet gris.
„ „ s. Reinette Courtpendu gris.
„ „ s. - Carpentin.
** „ Madapfel.
„ Matapfel, s. Winter Streepeling.
„ Pepping, s. Grauwe Pepping.
* „ „ s. Russet.
„ Rabau, s. Reinette grise française.
„ „ s. Grauwe Rabauw.
„ „ s. Golden Pippin.
„ Rostocker, s. Reinette grosse d'Angleterre.
Grauch aigre, s. Grauch douce.
Grauch douce, Oct. Nov.
Graurother Kurzstiel, s. Courtpendu Liegel.
Grauwe Engelse van de Laan, s. Renet van de Laan.
- *Franse Renet*, Dec. Jan.
- - - s. auch Reinette grise française.
- *Gulderling*, Dec. Jan.
- *Hol-zoete*, Jan. Febr.
- *Menisten-Renet*, Dec. Jan.
- *Peer-zoete*, Sept. Oct.

Grauwe Pepping, Dec. Jan.
– *Rabauw*, Dec. Jan.
Grave Slije, ſ. Gräfenſteiner.
* *Great Russet*, Dec. Jan.
Green, Jan. Febr.
Green Balsam, Dec. Jan.
– Cossings, ſ. Duke of York, *Newbold.*
* – *Dragon*, Sept. Oct.
– *Everlasting*, Febr. Mai.
– *Eyelet*, Nov. Dec.?
– Fulwood, ſ. Fulwood.
– *Leadington*, Sept. Oct.
– Newtown Pippin, ſ. Newtown Pippin.
– *Nonpareil*, Jan. Febr.
– *North Renet*, Nov. Dec.
– Ren'net, ſ. Deutſcher Glasapfel.
– *Spitzemberg*, Nov. Dec.
Gregson, ſ. Catline.
Grenade Renet, Dec. Jan.
Grenadier, ſ. Große geſtreifte Schafsnaſe.
Gretchenapfel, ſ. Enkelde Griet.
Grey House, ſ. House.
– *Leadington*, Oct. Nov.
* – Pippin, ſ. Russet.
– *Queening*, Dec. Jan.
* *Griddleton*, Oct. Nov.
Griesapfel, Oct. Nov.
Griesel-Renette, ſ. Reinette brodée.
Grießlicher, ſ. Kleiner Neuzerling.
Griesrenette, ſ. Reinette grise.
= ſ. – picotée.
= ſ. – brodée.
Grimsteen, Nov. Dec.?
Grise, Nov. Dec.
Grobſen, ſ. Meißner Grobſen.
Groenaagtige Gulderling, Jan. Febr.
Groen Bloem-zoete of Herfst, Oct. Nov.
Groene franse Renet, ſ. Reinette verte.
– Renet, ſ. Reinette verte.
* Größter Borsdorfer, ſ. Böhmiſcher Borsdorfer, Nov. Dec.
Groote Mogol, Jan. Febr.
Gros Amer-doux gris, Oct. Nov.
– Api, ſ. Api gros.
– *Assedent*, Nov. Dec.
– Barbarin, ſ. Grosse Barbarie.
– *bon*, Febr. Mai.
– coeur de Pigeon, ſ. Pigeon rouge.
– Coq, ſ. Pomme de Coq.
– Courtpendu, ſ. Reinette Courtpendu gris.
– – *rouge*, Jan. Febr.
– – – ſ. Capendu rayé.
– *doux aux vêpes*, Sept. Oct.
– *Faros*, Dec. Jan.
– – *rouge d'automne*, Sept. Oct.
– Fenouillet d'or, ſ. Fenouillet gris.
– Papa, ſ. Grosse face d'Amérique.
– – *de Lélieur*, Dec. Jan.
– *Pigeonnet*, Sept. Oct.
– *Schwarz*, Nov. Dec.
Grosse amer doux gris, Oct. Nov.
– *à quire*, Nov. Dec.
– *Barbarie*, Nov. Dec.
– *du Canada*, Nov. Dec.?
– *face d'Amérique*, Sept. Oct.
– – Dec. Jan.
Grosse Framboise, Dec. Jan.?
– Moussette, ſ. Petite Barbarie.
– Pomme Madeleine, ſ. Calville rouge d'été.
– – noire d'Amérique, ſ. Pomme oléose.
– – – ſ. Pomme violette.
– Reinette d'Angleterre, ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
– *Rouge*, Dec. Jan.?
– *Verte*, Dec. Jan.
Große Canada-Renette, ſ. Reinette du Canada grosse.
= Caſſeler Renette, Nov. Dec.
= = = ſ. Dutch Mignonne.
= = = ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
= = = ſ. Reinette triomphante.
= = = ſ. – d'Orléans.
= engliſche Renette, ſ. Reinette du Canada grosse.
= = = ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
= gelbe Renette, ſ. Reinette grise d'automne.
= geſtreifte Schafsnaſe, Nov. Dec.
= Gold-Renette, ſ. Deutſche Goldrenette.
= = = ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
= = = ſ. Große Caſſeler Renette.
= graue Renette, ſ. Reinette grise d'automne.
= Grethe, ſ. Groote Mogol.
* = Peppings-Renette, ſ. Reinette d'Espagne, Oct. Nov.
= Renette, ſ. Reinette franche.
= = ſ. – grosse d'Angleterre.
= = ſ. – grise dorée.
= = ſ. Weißer Stettiner.
= rothe getüpfelte Renette, ſ. Pomme grosse Reinette rouge tiquetée.
= = ſüße Winter-Parmäne, ſ. Vale Mascal Pearmain.
= Schafsnaſe, ſ. Deutſche Schafsnaſe.
= Spalier-Renette, ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
Großer Apfel aus der Barbarei, ſ. Grosse Barbarie.
= Api, ſ. Api gros.
= = ſ. Loskrieger.
= Bäusler, ſ. Luiken-Apfel.
= Bandapfel, ſ. Pomme de Perroquet.
= Barbarie, ſ. Grosse Barbarie.
= Barbarin, ſ. – –
= bitterſüßer grauer Cyderapfel, ſ. Gros amèr doux.
= böhmiſcher Borsdorfer, ſ. Golden Winter Pearmain.
= = = ſ. Geſtreifter böhmiſcher Borsdorfer.
= = Sommer-Roſenapfel, Jul. Aug.
= Bohnapfel, ſ. Großer rheiniſcher Bohnapfel.
= Borſtorfer, ſ. Geſtreifter böhmiſcher Borſtorfer.
= = ſ. Edler Winter-Borſtorfer.
= Braſilienapfel, Dec. Jan.
= brauner Bolchapfel, Sept. Oct.
= Breitling, ſ. Rambour blanc, Aug. Sept.
= Brodapfel, ſ. Mela Panaja massima.
= Canada-Apfel, ſ. Grosse du Canada.
= edler Prinzeſſinapfel, ſ. Princesse noble.

Großer edler Prinzessin-Apfel, s. Alantapfel.
= = = = s. Princesse noble.
= = = = s. Princesse noble des Chartreux.
= = = = s. Große Casseler Renette.
= englischer Borsdorfer, s. Golden Winter Pearmain.
= = Silber=Pepping, s. Silver Pippin.
= Faros, s. Grand Faros.
= flandrischer Rambur, s. Pomme de dix huit pouces.
= Fleiner, s. Großer Winterfleiner.
= Gelber, s. Large Yellow.
= gelber Fleiner, Nov. Dec.
= = Karthäuser, s. Gelber Winter=Karthäuser.
= = Newtown=Pepping, s. Yellow Newtown Pippin.
= = Schlotterapfel, Sept. Oct.
= = = s. Cornely's großer gelber Rasselapfel.
= gelbgrüner Weinapfel, Dec. Jan.
= gestreifter Bachapfel, Sept. Oct.
= = Brodapfel, s. Mela Panaja massima.
= = Hermannsapfel, Sept. Oct.
= = = s. Saint Germain rayé.
= = Kaiserapfel, s. Großer Imperial.
= = Kastanienapfel, s. Chataignier rayé.
= = Lachsapfel, Sept. Oct.
= = Paulsapfel, Nov. Dec.
= = = s. Pomme de Princesse.
= = Weinapfel, Dec. Jan.
= = Winter=Täubling, Dec. Jan.
= Goldpepping, s. Pépin le grand.
= Gotthardt, Oct. Nov.
= grauer Kurz=Hängling, s. Reinette Courtpendu gris.
= Grethe, s. Groote Mogol.
= grüner Karthäuser, s. Gelber Winter=Karthäuser.
= Grünling, s. Weinmann's Grunnecke.
= Haferapfel, s. Reinette grosse d'Angleterre.
= Hahnenapfel, s. Pomme de Coq.
= Herbst=Borstorfer, Oct. Nov.
= = Pepping, s. Reinette d'Espagne.
= = Rambur, s. Rambour franc, Sept. Oct.
= Himbeerapfel, s. Grosse Framboise.
= holländischer Pepping, s. Große Casseler Renette.
= Jungfernapfel, Sept. Oct.
= Kaiserapfel, Aug. Sept.
= Kohlapfel, s. Pomme violette.
= Kopetapfel, s. Große Casseler Renette.
= Krautapfel, Nov. Dec.
= Leadington, s. Large Leadington.
= Liebensteiner Knollenapfel, s. Liebensteiner großer Knollenapfel.
= Magdalenen=Apfel, s. Calville rouge d'été.
= Miltenberger, Oct. Nov.
= Mogul, s. Groote Mogol.
Großer Mostapfel, s. Weißer Stettiner.
= Mußapfel, s. Belvedère.
= Nassauer, Nov. Dec.
= Neuzerling, Nov. Dec.
= Pariser, s. Calville rouge d'automne.
= = s. Danziger Kantapfel.
= Pfundapfel, s. Rambour gros.
= Pfund=Rambur=Wildling, s. Belle Joséphine.
= Pomme d'Api, s. Api gros.
= Rambur, s. Rambour gros.
= = s. Gestreifter Backapfel.
= rheinischer Bohnapfel, Jan. Febr.
= = gestreifter Rambur, Dec. Jan.
= = = = s. Rheinischer gestreifter Winter=Rambur.
= = Spreuß, Oct. Nov.
= Richard, s. Grand Richard.
= Röthling, s. Great Russet.
= Rosen=Api, s. Api rose gros.
= = = s. Api gros.
= Rosmarin=Apfel, s. Schmelzling.
= = = s. Gestreifter Rosmarinapfel.
= Rother, s. Grosse rouge, *Loisel.*
= rother Breda=Apfel, s. Dubbelde roode van Breda.
= = Herbst=Faros, s. Gros Faros rouge d'automne.
= = Herrenapfel, s. Dubbelde roode Winter-Paradys-Appel.
= = Klapperapfel, s. Großer rother Rasselapfel.
= = Kurzstiel, s. Capendu rayé.
= = = s. Gros Courtpendu rouge.
= = Pennock, s. Pennock's red Winter.
= = Rasselapfel, Dec. Jan.
= = Schlotterapfel, s. Großer rother Rasselapfel.
= = Sommer=Calville, s. Calville rouge d'été.
= = = = s. Framboise rouge d'été.
= = Sommer=Himbeerapfel, s. Framboise rouge d'été.
= = Spiegelapfel, Dec. Jan.
= = Weinapfel, Nov. Dec.
= = Winter=Calville, s. Calville rouge d'hiver, A.
= = Winter=Paradiesapfel, s. Dubbelde roode Winter-Paradys-Appel.
= = Winter=Süßapfel, s. Red Sweet Pippin.
= roth und grüner Süßapfel, s. Large red and green Sweeting.
= Schlosserapfel, Nov. Dec.
= Schmantapfel, Dec. Jan.
= Schulzenapfel, Oct. Nov.
= Schwarzapfel aus Amerika, s. Pomme violette.
= Schweizerapfel, s. Pomme de Perroquet.
= Sommer=Himmbeerapfel, s. Calville rouge d'automne.
= = = s. Framboise rouge d'été.
= Sommer=Rubiner, s. Rambour franc.

Großer sternförmiger Api, s. Api étoilé.
= Streifling, s. Kleiner Neuzerling.
= Striemapfel, s. Mela Panaja massima.
= Strömling, s. Gräfensteiner.
= süßer Wespenapfel, s. Gros doux aux vêpes.
= **Süß-Franke**, Dec. Jan.
= Tafelapfel, s. Winter Streepeling.
= = s. Großer Winterfleiner.
= Täubling, s. Gros Pigeonnet.
= = von Rouen, s. Pigeonnet.
= von Benwell, s. Benwell's Large.
= von Home, s. Home's Large.
= von Knight, s. Knight's Large.
= Weinapfel, s. Luiken-Apfel.
= = s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Großer gelbgrüner Weinapfel.
= weißer Frühapfel, s. White Juneating.
= = **Herrenapfel**, Nov. Dec.
= = Taubenapfel, s. Grand Pigeon blanc.
= = **Winterfleiner**, Dec. Jan.
= = **Wormser Matapfel**, Dec. Jan.
= Winterfleiner, s. Deutsche Schafsnase.
= **Winter-Süßapfel**, Nov. Dec.
Groß-Gegger, s. Oberländer Backapfel.
Großgrüßlicher, s. Gestreifter Backapfel.
= s. Winter Streepeling.
Groşle, Großlicher, s. Luikenapfel.
Grünapfel, s. Reinette verte.
= s. Weißer Stettiner.
= s. Green.
* Grüne amerikanische Renette, s. Reinette verte d'Amérique.
= Atlas-Renette, s. Reinette satinée.
= Band-Renette, s. Reinette des Carmes.
= = = s. – verte longue panachée.
= englische Renette, s. Reinette verte d'Angleterre.
= = = s. Reinette verte.
= lange Renette, s. Reinette verte longue.
= Lothringer Renette, s. Reinette du Canada.
= Renette, s. Reinette franche.
= = s. – verte.
= = s. – grosse d'Angleterre.
= = s. – grise d'automne.
= = s. – grise.
= runde Renette, s. Reinette verte ronde.
= Schafsnase, s. Deutsche Schafsnase.
= Winter-Renette, s. Reinette verte.
= = = s. – grise.
Grüner Anbacker, s. Grüner Aubacker.
= = s. Reinette verte.
= Apfel von Sedan, s. Pomme verte de Sedan.
= **Aubacker**, Febr. Mai.
= Balsamapfel, s. Green Balsam.
= Bamberger, s. Weißer Stettiner.
= Bietigheimer, s. Grüner Stettiner.
= **Borsdorfer**, Dec. Jan.
= = Dec. Jan.
= = s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Harter Grünling.
= **Brabanter**, Oct. Nov.
= Calville, s. Winter Queening.
= = s. Weißer Stettiner.
= Damelot, s. Damelot vert.
= Dicker, s. Grosse verte.
* Grüner Drache, s. Green Dragon.
= durchsichtiger Sommerapfel, s. Grüner Liefländer Sommerapfel.
= englischer Pepping, s. Northern Greening.
= Fürstenapfel, s. Weißer Stettiner.
= = s. Pomme de Prince.
= Fulwood, s. Fulwood.
= Glasapfel, s. Deutscher Glasapfel.
= Härtling, s. Syden Hemdje.
= Herbst-Blumensüßer, s. Groene Bloemzoete of Herfst.
= **Käsapfel**, Oct. Nov.
= Kaiserapfel, s. Pomme impériale verte.
= Katzenkopf, s. Kugelapfel.
= Langdauernder, s. Green Everlasting.
= Leadington, s. Green Leadington.
= **Liefländer Sommerapfel**, Jul. Aug.
= Matapfel, s. Weißer Matapfel.
= = s. Deutsche Schafsnase.
= **Pauliner**, Jan. Febr.
= Pepping, s. Golden Pippin.
= Pflasterapfel, s. Loskrieger.
= **Schlotterapfel**, Oct. Nov.
= = s. Berliner Schafsnase.
= **Siebenschläfer**, Sept. Oct.
= **Sommer-Karthäuser**, Sept. Oct.
= Sondergleichen, s. Green Nonpareil.
= **spanischer Pepping**, Dec. Jan.
= **Stettiner**, Dec. Jan.
= = s. Weißer Stettiner.
= Süßapfel, s. Pomme sucrée verte.
= Tellerapfel, s. Reinette blanche, Nov. Dec.
= Weinapfel, s. Reinette verte.
= Winter-Atlasapfel, s. Satin.
= = **Borsdorfer**, Nov. Dec.
= = **Gulderling**, Dec. Jan.
= = **Pauliner**, Oct. Nov.
= Würzapfel, s. Reinette verte.
= **Zuckerapfel**, Nov. Dec.
= = s. Pomme sucrée verte.
= Zwiebelapfel, s. Kugelapfel.
= = s. Reinette verte.
Grüngewimperter Apfel, s. Green Eyeled.
* Grüngraue Renette, s. Reinette verte grise.
Grüngrauer Rambur, s. Rambour vert et gris.
Grünhofer Hasenkopf, Nov. Dec.
Grünling, s. Gestreifter Backapfel.
= von Dickson, s. Dickson's Greening.
* = von Lord Cheney, s. Lord Cheney's Greening.
* = von Norfolk, s. Norfolk Greening.
= von Rhode Island, s. Rhode Island Greening.
= von Wood, s. Wood's Greening.
= von York, s. Yorkshire Greening.
Grünrother Calville, s. Danziger Kantapfel.
Grün und gelb gestreifter Schweizer Bergamotte-Apfel, s. Pomme de Perroquet.
Grüßlicher, s. Kleiner Neuzerling.
Grumkower Wachs-Pepping, Jan. Febr.
Grummage Pippin, s. Birmingham Pippin.
* *Grumas*, Jan. Febr.
Grunacher, s. Kleiner Neuzerling.
Gruninger Apfel, s. Weinmanns Grunnecke.
Grushowy Nalivi, Aug. Sept.
Gubener Marasch, s. Gubener Waraschke.

Herbst=Himbeerapfel, s. Calville rouge d'automne.
= Königs=Parmäne, s. Royal Pearmain.
= Kurzstiel, s. Autumn-Courtpendu.
= Parmäne, s. Autumn-Pearmain.
= = von Vermont, s. Vale Mascal Pearmain.
= Pepping von Cobbet, s. Reinette d'Espagne.
= **Quittenapfel**, Oct. Nov.
= Renette, s. Calville blanche d'hiver.
= Rosenapfel, s. Rosette marbrée.
= = s. – d'automne.
= Rosette, s. Rosette d'automne.
= Streifling, s. Großer Backapfel.
= = s. Herfst Streepeling.
= = s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Pomme de Dame rayée.
= Strichapfel, s. Passe pomme rouge d'automne.
= Strohapfel, s. Luikenapfel.
= Taffetapfel, s. Weißer Herbst=Taffetapfel.
= Veilchenapfel, s. Pomme violette d'automne.
= = s. – – rayée.
Herefordshire Golden Pippin, s. Golden Pippin.
– *Monster*, Dec. Jan.
– *Pearmain*, Nov. Dec.
– – s. Winter Pearmain.
– Queening, s. Crimson Queening.
– *Red Streak*, Oct. Nov.?
Herfst Present, s. Calville rouge d'automne.
– *Streepeling*, Oct. Nov.
Hermelting, s. Pyrus Malus sylvestris.
Herren=Apfel, s. Reinette plate de Champagne.
= = s. Große gestreifte Schafsnase.
= = s. Crede's großer Wilhelmsapfel.
= = s. Kleiner Herrenapfel.
= = s. Dominisca.
= = s. Heer Appel.
= = s. Hallischer gestreifter Herrenapfel.
= **Gast**, Dec. Jan.
Herrenhäuser deutscher Pepping, Dec. Jan.
= **Schmelzling**, Oct. Nov.
Herr von Orsay, s. Pomme de St. Julien.
Herrweg's weiße Renette, Dec. Jan.
Hertlingsapfel, s. Reinette rouge.
Herzog Bernhard, Dec. Jan.
= von Gloucester, s. Duke of Gloucester.
= = York, s. Duke of York, *Newbold.*
= = = s. – – – *van Mons.*
Herzogin von Oldenburg, s. Duchess of Oldenburgh.
Hesketh's Pippin, Oct. Nov.
Hexe von Lancashire, s. Lancashire Witch.
Hick's Fancy, s. Early Nonpareil.
Hick's Liebling, s. – –
Hiefenapfel, s. Gestreepte Joopen.
Hieroglyphen=Renette, s. Reinette brodée, Nov. Dec.
= = s. Pomme brodée.
Hildesheimer gelber Winter=Pepping, Dec. Jan.
= **Saftrenette**, Sept. Oct.
Hill's Seedling, Aug. Sept.
Himbeer=Apfel, Jan. Febr.
= = = Erdbeerapfel.
= = s. Framboise rouge longuette.
= = s. Fenouillet gris.
= = s. Calville d'été rouge.
Himbeer=Apfel, s. Reinette jaune tardive.
* = = s. Mohrenborstorfer.
= Calville, s. Calville rouge d'automne.
Himmelhahn, s. Reinette grise.
Hirschknäkerle, s. Kleiner Reuzerling.
Hirtenapfel, s. Luikenapfel.
d'Hiver, Jan. Febr.
Hoare's Seedling, Dec. Jan.
Hoary Morning, Sept. Oct.
Hochzeits=Renette, Dec. Jan.
Höckerapfel, s. Rottweiler Höckerapfel.
Höckeriger Kernapfel, s. Knotted Kernel.
= Normann, s. – Norman.
Höllenapfel, s. Pomme violette noire.
* Höllken, s. Pyrus Malus sylvestris.
* Höltchen, s. – – –
Hofapfel, s. Pomme de la cour.
= s. Gelber Winter=Karthäuser.
* *Hog'shead*, Jan. Febr.
Hoheits=Apfel, Dec. Jan.
= = s. Sovereign.
Hohläugiger Pepping, s. Hollow crowned Pippin.
Hohlkroniger = s. – – –
Holaart Binder zoete, s. Zoete Holaart.
Holländerchen, s. Golden Pippin.
= s. Süßer Holländer.
Holländische Goldrenette, Dec. Jan.
= = s. Große Casseler Renette.
= = s. Goldmohr.
= = s. Reinette dorée.
= Mignonne, s. Dutch Mignonne.
= Renette, s. Belle Hollandaise.
= = s. Reinette des Carmes.
= = s. – grosse d'Angleterre.
= = s. Reinette verte longue panachée.
= = s. Reinette d'Hollande.
Holländischer Bellefleur, s. Hollandse Bellefleur.
= Borstorfer, s. Reinette rouge.
= Goldströmling, s. Große Casseler Renette.
= grauer Rabau, s. Dubbelde grauwe Rabauw.
= großer Pepping, s. Große Casseler Renette.
= **Herrngarten=Apfel**, Sept. Oct.
= Hoffnungsapfel, s. Inauguration.
= Kochapfel, s. Dutch Codlin.
= Liebling, s. Dutch Mignonne.
= Pepping, s. Hollandse Pepping.
= = s. Winter Pippin.
= = s. Golden Winter Pearmain.
= **rother Winter=Calville**, Jan. Febr.
= Sauer=Breitling, s. Deutscher Glasapfel.
* = **Splittapfel**, Nov. Dec.
= = s. Doucin.
* *Holland*, Oct. Nov.
Hollandburg, s. Kirke's Scarlet admirable.
Holland Kruger, Dec. Jan.
– Pippin, s. Hollandse Pepping.
– – s. Winter Pippin.
Hollandse Bellefleur, Dec. Jan.
– *Pepping*, Nov. Dec.
– – s. Reinette Pomme Madame.

Hollow crowned Pippin, Nov. Dec.
– eyed Pippin, s. Hollow crowned Pippin.
* Holzapfel
* Holzstöckling
* Holzstränling
* Holzströmling
(the four above:) s. Pyrus Malus sylvestris.
Home's Large, Oct. Nov.
Honigapfel, Oct. Nov.
Honig-Renette, s. Honig zoete Appel.
Honig zoete Appel, Dec. Jan.
Hormead Pearmain, Oct. Nov.
Horselin, Nov. Dec.
Horset's Calville, s. Calville of Horset.
= Schlotterapfel, s. Calville of Horset.
Horsley Pippin, s. Kirke's Scarlet admirable.
Horticultural Society President, Nov. Dec.
House, Jan. Febr.
Howberry Pippin, s. Kirke's Scarlet admirable.
How's Pippin, Oct. Nov.
Hoya'sche Goldrenette, Dec. Jan.
* = weiße Zucker-Renette, Dec. Jan.
Hoya'scher Gold-Pepping, s. Herrenhäuser deutscher Pepping.
Hubbard's Parmäne, s. Hubbard's Pearmain.
Hubbard's Pearmain, Nov. Dec.
Hughe's neuer Gold-Pepping, s. Hughe's new Golden Pippin.
Hughe's Golden Pippin, s. Hughe's new Golden Pippin.
– *new Golden Pippin*, Nov. Dec.
Hundsnase, s. Deutsche Schafsnase.
Hunt-house, Dec. Jan.
Huntingford, Jan. Febr.
Hunt's deux ans, Dec. Jan.?
Hutchinson's Spotted, Nov. Dec.
Hutschberger, s. Deutsche Schafsnase.
Hutyumserle, s. Kleiner Neuzerling.

J. und I.

Jackson's Pippin, Aug. Sept.
Jagdapfel, Nov. Dec.
Jakobacher, s. Gestreifter Backapfel.
Jakobiapfel, Jul. Aug.
= s. Common Codlin.
= s. Astrakanischer Sommerapfel.
Jakobsapfel = Jakobiapfel.
= s. Common Codlin.
= s. Schmelzling.
= s. Winter Streepeling.
Jansen van Welten, Dec. Jan.
Janurea, s. Reinette du Canada grosse.
Jaque's Götterapfel, s. Pomme divine.
Jardy, de, s. Belle Hervy.
Jean Huré, Jan. Febr.
Jeffrey's Seedling, Oct. Nov.
* Jennetin, s. Juneating, Jul. Aug.
Jenny Sinclair, Nov. Dec.?
Jersey, Nov. Dec.
Jersey-Apfel, s. Jersey.
= = s. Royal Jersey.
= = s. Round Catshead.
= Katzenkopf, s. Round Catshead.
Jerusalem, s. Pigeon rouge.
Jerusalemsapfel, s. Pigeon rouge.
= s. – – d'automne.
= s. Passe Pomme rouge d'automne.

Immergrießlicher, s. Winter Streepeling.
Immertragender von Wellstand, s. Wellstand's constant bearer.
Impériale, Dec. Jan.?
– *rouge rayée*, Dec. Jan.
– – – s. Calville rouge longue d'hiver.
Inauguration, Oct. Nov.
* Incarnatapfel, s. Carnation.
Incomparable, Oct. Nov.
– Barton's, s. Incomparable Lewis's.
– d'Andilly, s. – des Antilles.
– *des Antilles*, Dec. Jan.
– Egremont's, s. Incomparable Lewis's.
– Hay's, s. Incomparable Lewis's.
– Ives's, s. – –
– *Lewis's*, Dec. Jan.
– Sharp's, s. Incomparable Lewis's.
Inner-Röthling, Sept. Oct.
Johann Hüre, s. Jean Huré.
Johannettens Renette, s. Dame Jeannette.
Johannis-Apfel, s. Fomme de St. Jean.
= = s. John's Apple.
= = s. Northern Greening.
= = s. Pomme Figue sans fleurir.
= Schlotterapfel, Nov. Dec.
John Apple, Dec. Jan.
– – s. Northern Greening.
Jolty Kutofsky Nalivia, Aug. Sept.
Joppen-Apfel, s. Gestreepte Joopen.
Jordbaer-Aeble, Aug. Sept.
Josephinen-Apfel, s. Pomme Josephine.
Irish Codlin, s. Mank's Codlin.
– *Peach Apple*, Aug. Sept.
– – – s. Early red Crofton.
– Pitcher, s. Mank's Codlin.
– Red Streak, s. Red Streak, *Moccas*.
– *Russet*, Nov. Dec.
Irländischer Krugapfel, s. Mank's Codlin.
= Küchenapfel, s. – –
= Pfirschenapfel, s. Irish Peach Apple.
= = s. Early red Crofton.
= Röthling, s. Irish Russet.
= Rußling, s. – –
Iron Apple, Oct. Nov.?
Ironstone Pippin, s. Easter Pippin.
Isle of Wight Orange, s. Isle of Wight Pippin.
– – – Pfirschenapfel, s. Irish Peach Apple.
– – – *Pippin*, Sept. Oct.
Isleworth Crab, Oct. Nov.
Isner, s. Ißnyer Jahrapfel.
Ißnyer Jahrapfel, Febr. Mai.
* Italienische Renette, Dec. Jan.
= rosenfarbige Winter-Renette, Dec. Jan.
= = = = s. Mela rosa.
Italienischer Franzapfel, s. Mela francesca.
= Massawis-Apfel, s. Massavis.
= Pepping, s. Mela Pupina.
= Rosmarin-Apfel, s. Pigeonnet blanc d'hiver.
= rother Rosmarin-Apfel, s. Mela di Romarino rossa.

Italienischer weißer Rosmarin-Apfel, s. Mela di Romarino.
= = Winter-Calville, s. Reinette de Citron.
Judenapfel, s. Süßer Judenapfel.
Juffer's Appel, s. Calville jaune d'automne.
– *Kruid Apple*, Sept. Oct.
July Early Pippin, s. Early Harvest.
* *Juneating*, Jul. Aug.
Junger Fuchs, s. Fox Whelp.
Jungfern-Apfel, s. Pommé d'Api.
= = s. Petit Api.
= = s. Calville blanche d'automne.
= Gewürzapfel, s. Juffers Kruid-Appel.
= Renette, s. Reinette Demoiselle.
= Röthe, s. Maiden's Blush.
Junker-Apfel, Oct. Nov.
= = s. Kleiner Herrnapfel.
= = s. Pomme sucrée jaune.
* Junnetin, s. Juneating, Jul. Aug.
Ives's Seedling, Nov. Dec.

K.

Kaasjes-Appel, s. Rother Stettiner.
Kackapfel, s. Rother Stettiner.
** **Käsapfel.**
Käseapfel, s. Reinette plate.
Käse-Renette, s. Reinette plate.
Kaign's Spitzemberg, Nov. Dec.
Kaiser Alexander von Rußland, s. Alexander.
= Apfel, s. Reinette grosse d'Angleterre.
= = s. Imperiale.
= = s. Gros Faros.
= = s. Pomme impériale blanche.
= = s. – – rouge.
= = s. – – verte.
= Calville, s. Calville impériale.
= Krone, s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Rother Stettiner.
= Renette, s. Reinette verte.
= Röthling von Bowen, s. Sweeting Russet.
Kaisersheimer Streifling, s. Leitheimer Streifling.
Kalbfüll-Apfel, s. Reinette grosse d'Angleterre.
Kalitzer, Dec. Jan.
Kandy zoete Calville, s. Bloem zoete Calville.
Kaneel-Renet, Dec. Jan.
– Stagt-Appel, s. Kaneel zoete Aagt Appel.
– Zoete, s. Zoete Holaart.
– – *Aagt-Appel*, Dec. Jan.
Kantet Jordbaer-Aeble, Aug. Sept.?
Kantjes-Appel, s. Rother Stettiner.
Kapenecher, s. Reinette franche.
Kapuziner-Apfel, s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Reinette plate de Champagne.
= = s. Kleiner Reuzerling.
= = s. Pomme d'Api.
= = s. Loskrieger.
= = von Tournay, s. Pomme des Capucines de Tournay.
= Renette, s. Reinette des Capucines.
Kapuzinerinnen-Renette, s. Reinette des Capucines.
= = s. Reinette des Capucines de Tournay.
Kara Sinap, Dec. Jan.
Karlsapfel, s. Pomum Caroli Magni.

Karlyn-Appel, s. Engelse Carolyne.
Karmeliter-Renette, s. Reinette des Carmes.
= = s. – verte longue panachée.
Karpentin = Courtpendu.
= s. Reinette Carpentin.
Karthäuser, s. Gelber Winter-Karthäuser.
= s. Pomme des Chartreux.
= s. Deutsche Schafsnase.
= Gurkenapfel, s. Pomme de St. Julien.
Kartoffel-Apfel, s. Calvilleartiger Rosenapfel.
Kasseler Renette = Casseler Renette.
Kassenapfel, s. Gestreifter Gulderling.
Katzenkopf, s. Costard Apple.
= s. Große gestreifte Schafsnase.
= s. Norfolk Beaufin.
= s. Round Catshead.
Kauzapfel, s. Kleiner Reuzerling.
Keiser, Nov. Dec.?
Kelter-Apfel, s. Rother walzenförmiger Schlotterapfel.
Kempe's Pauliner, Jan. Febr.
Kentish Codlin, Aug. Sept.
– *Fill Basket*, Nov. Dec.
– *Pippin*, Oct. Nov.
– – s. Beauty of Kent.
– – s. Kentish Fill Basket.
* – Seedling, s. Kern of the Kent.
Kentischer Korbfüller, s. Kentish Fill Basket.
= Küchenapfel, s. – Codlin.
= Pepping, s. – Pippin.
Kermesin-Apfel, s. Pomme cramoisie.
Kernapfel, s. Weißer Stettiner.
= von Ashmead, s. Ashmead's Kernel.
= = Dollar, s. Dollar's Kernel.
= = Fletcher, s. Fletcher's Kernel.
= = Skirm, s. Skirm's Kernel.
* = = Stead, s. Stead's Kernel.
* *Kernel Ren'net*, Oct. Nov.
* *Kern of the Kent*, Nov. Dec.
* Kern-Renette, s. Kernel Ren'net.
Kerry Pippin, Sept. Oct.
Kervel Apple, s. Cors Apple.
Keston Pippin, Oct. Nov.
Keswick Codlin, Aug. Sept.
– – Oct. Nov.
– – s. Carlisle Codlin.
Kettenapfel, s. Rother walzenförmiger Schlotterapfel *).
Kew's Admirable, Dec. Jan.
– *Pippin*, Nov. Dec.
Kienle, das, s. Kienlesapfel.
Kienle'sapfel, Aug. Sept.
Kilkenny-Codlin, Aug. Sept.
– Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
Kinder-Apfel, Dec. Jan.
= Pepping, s. Red Kentish Pippin **).

*) Hier tritt einer der Fälle ein, wo man aufzeichnen muß, was man selbst als einen Irrthum betrachtet. Dieser Apfel heißt Kellerapfel, aber Herr Lucas führt ihn in seinem weitverbreiteten Buche „Die Kernobstsorten Würtembergs, S. 33" — offenbar druckfehlerweise — auch als Kettenapfel auf, und der gewöhnliche Leser glaubt unbefangen an diese Benennung, ohne einen Druck- oder Schreibfehler dabei nur zu ahnen. Dergleichen kommt nicht selten vor und befördert den Wirrwarr. A. d. V.

**) Aehnliche geniale Uebersetzungen, wie hier Kent mit Kind, sind in der That nichts sehr Seltenes. Diese ver-

Kinfaun's Pippin, Nov. Dec.?
King, s. Edler Winter=Borsdorfer.
– *George, Reynolds*, Nov. Dec.
– – s. Edler Winter=Borsdorfer.
– *Harry*, Nov. Dec.
– *Jacob*, Dec. Jan.
– *of the Pippins*, Oct. Nov.
– *Sweeting*, Nov. Dec.
Kirchapfel, s. Rother Tiefbutzen.
Kirchmeßapfel, Oct. Nov.
Kirchweihapfel, s. Kirchmeßapfel.
Kirke's Golden Pippin, Dec. Jan.
– Goldpepping, s. Kirke's Golden Pippin.
– Golden Ren'net, s. Golden Ren'net.
– Gold=Renette, s. – –
– *Incomparable*, Sept. Oct.
– *Lemon Pippin*, Oct. Nov.
– Limonen=(Citronen=) Pepping, s. Kirke's Lemon Pippin.
– *Lord Nelson*, Nov. Dec.
– *Scarlet admirable*, Nov. Dec.
– schöner Rambur, s. Kirke's Scarlet admirable.
* – *Seedling*, Jan. Febr.
– Sondergleichen, s. Kirke's Incomparable.
Kirmeßapfel, s. Kirchmeßapfel.
Kirschapfel, s. Pyrus Malus baccata.
**Kirton Pippin*, Sept. Oct.
Kitchen-Ren'net, s. Pomme de Cuisine.
Kitten=Apfel = Quitten=Apfel.
Klapperling, s. Deutsche Schafsnase.
= s. Hedelfinger Spitz=Calville.
Kleine englische Renette, s. Reinette petite d'Angleterre.
= gelbe Renette, s. Kleine Casseler Renette.
= = = s. Reinette jaune d'été.
= **Goch'sche Renette**, Nov. Dec.
= Gold=Renette, s. Reinette franche.
= = = s. Golden Pippin.
= = = s. Reinette dorée.
= graue Birn=Renette, s. Petite Pomme Poire.
= = **deutsche Renette**, Nov. Dec.
= = Renette, s. Reinette Carpentin.
= = = s. Sykehouse Russet.
= = = s. Deutsche Renette.
= = **Weinrenette**, Dec. Jan.
= = = s. Reinette Carpentin.
= Jungfern=Renette, s. Reinette Demoiselle.
= **Kasseler Renette**, Nov. Dec.
= = = s. Reinette franche.
= = = s. – d'Orléans.
= = = s. – triomphante.
= = = s. Barcelona Pearmain.
= Leder=Renette, s. Reinette Courtpendu.
= = = s. Fenouillet gris.
= Renette, s. Reinette petite.
= = s. – Carpentin.
= = s. – dorée.
= Schönheit, s. Little beauty.
= **weiße spanische Renette**, Oct. Nov.
= = = = s. Reinette blanche d'Espagne.

danken wir offenbar dem ersten Holländer, der diesen Red Kentish Pippin aus England bezogen hatte, aus Mangel an Lesekunst ihn frischweg Pepling Kind nannte und unter diesem verketzerten Namen weiter verbreitete. A. d. V.

Kleine zartschalige Renette, Dec. Jan.
= = = s. Verte bonne.
Kleiner Apfel aus der Berberei, s. Petite Barbarie.
= Api, s. Pomme d'Api.
= = s. Petit Api.
= Barbarie, s. Petite Barbarie.
= Barbarin, s. – –
= bittersüßer Cyderapfel, s. Petit amer doux.
= Blauapfel, s. Brauner Matapfel.
= **böhmischer Weinapfel**, Dec. Jan.
= Brabanter Bellefleur, s. Brabandse Bellefleur.
= Breitling, s. Winter Streepeling.
= Brodapfel, s. Mela Panaja minore.
= **Bronnapfel**, Oct. Nov. A.
= = Oct. Nov. B.
= **Cyderapfel**, Jan. Febr.
= Faros=Apfel, s. Petit Faros.
= **Favoritapfel**, Sept. Oct.
= = s. Pomme Mignonne.
= **Fleiner**, Oct. Nov.
= Frühapfel, s. Juneating, Jul. Aug.
= **früher Schmalzapfel**, Sept. Oct.
= Gaiberger, s. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
= gelber Sommer=Cousinot, s. Enkelde witte Kruid Appel.
= = **St. Clara=Apfel**, Sept. Oct.
= = **Weinapfel**, Oct. Nov.
= Gold=Pepping, s. Golden Pippin.
= **Herrenapfel**, Sept. Oct.
= = s. Pomme sucrée jaune.
= Hohläugiger, s. Diepe Kopjis.
= Johann, s. Petit Jean.
= **Jungfernapfel**, Oct. Nov.
= Junkerapfel, s. Pomme sucrée jaune.
= Klapperapfel, s. Calville rouge d'automne.
= **Kohlapfel**, Dec. Jan.
= = s. Pomme violette noire.
= = s. Calville rouge d'automne.
= Kornapfel, s. Jakobiapfel.
= langstieliger Strichapfel, s. Passe Pomme à longue queue.
= Leder=Apfel, s. Reinette Courtpendu.
= = = s. Fenouillet gris.
= = = s. Reinette Carpentin.
= Limonen=Apfel, s. Mela Limonella.
= Matapfel, s. Weißer Matapfel.
= **Mauerapfel**, Febr. Mai.
= Mutzerling, s. Kleiner Neuzerling.
= Neunherren=Röthling, s. Nine Partners little Russet.
= **Neuzerling**, Nov. Dec.
= Postoph, und Postorfer, s. Edler Winter=Borsdorfer.
= Rabau, s. Reinette Carpentin.
= = s. Fenouillet gris.
= Rambur, s. Reinette Carpentin.
= **rheinischer Bohnapfel**, Febr. Mai.
= Rosen=Api, s. Api rose petit.
= rother Winter=Calville, s. Calville rouge d'hiver, Oct. Nov. B.
= rother Winter=Paradiesapfel, s. Enkelde roode Paradys Appel.
= Rümmergrießlicher, s. Kleiner Neuzerling.
= Rußling von Mackern, s. Sweeting Russet.
= **Safran=Borstorfer**, Oct. Nov.

Kleiner Schämling, Sept. Oct.
= Schleifstein, s. Kleiner Neuzerling.
= Sibirischer Eisapfel, s. Sibirischer Eisapfel.
= Sommer = Calville, s. Calville rouge d'été.
= Stein = Pepping, s. Little Stone Pippin.
= Streifling, s. Luikenapfel.
= süßer Kurzstiel, s. Zoete Courtpendu.
= = = s. Courtpendu doux.
* = Täubling, s. Petit Pigeonnet.
= violetter Apfel, s. Pomme violette noire.
= Wachsapfel, Aug. Sept.
= Winter = Goldstreifling, Dec. Jan.
= Winterstreifling, Dec. Jan.
= = s. Kleiner Neuzerling.
= Wittenberger Streifling, Oct. Nov.
= Züricher, s. Weißer Züricher.
Kliffling, s. Rother Backapfel.
Klopperapfel, Sept. Oct.
Klösapfel, s. Weißer Stettiner.
* = s. Dumpling.
** Kloppenheimer Madapfel.
Klosen = Apfel, s. Kutzenmauser.
Kloster = Apfel, s. Konstanzer.
* Knack = Pepping, s. Kirton Pippin.
* = Renette, Dec. Jan.
Knäcker, s. Pomme violette d'hiver.
Knight's Codlin, s. Wormsley Pippin.
* – gelber sibirischer Apfel, s. Yellow Siberian.
– Golden Pippin, s. Downton Pippin.
– *Large*, Sept. Oct.
– *Lemon Pippin*, Nov. Dec.
– *Pippin*, Nov. Dec.
– – s. Downton Pippin.
– Seedling Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
* – sibirischer Harvey = Apfel, s. Siberian Harvey.
Knightwick Pippin, s. Court of Wick Pippin.
Knobby Russet, Dec. Jan.
Knoblaucher, s. Kleiner Neuzerling.
= s. Ledersüßling.
Knoblauchsapfel, s. Pomme ailée.
= = Knoblaucher.
Knoblicher = Knoblaucher.
Knollenapfel, Dec. Jan.
= s. Liebensteiner großer Knollenapfel.
Knoop's Drap d'or, s. Reinette de Breda.
– Goldzeugapfel, s. Pomme de St. Julien.
– Nelguin, s. King Jacob.
– Pearmain d'été, s. Ernteapfel.
– süßer Hiefenapfel, s. Süßer Holländer.
– Zuiker-Appel, s. Gelber Confectapfel.
Knotted Kernel, Oct. Nov.
– *Norman*, Dec. Jan.
Knübserapfel, s. Calville blanche d'hiver.
Kochapfel, Dec. Jan.
= s. Reinette grosse d'Angleterre.
= von Keswick, s. Keswick Codlin.
= = Knight, s. Wormsley Pippin.
Köberling, s. Aromatic Pippin.
König der Peppinge, s. Golden Winter Pearmain.
= Georgs Apfel, s. Royale.
= = = s. King George, *Reynold's*.
= Harry, s. King Harry.
= Jakob, s. King Jacob.
= Jakobs Renette, s. King Jacob.

König von Island, s. Belle Dubois.
= Wilhelms Apfel, Nov. Dec.
Königin = Apfel, Oct. Nov.
= auf Reisen, s. Travelling Queen.
= Charlotte, s. Queen Charlotte.
= der Renetten, s. Reine des Reinettes.
= Luisens = Apfel, s. Pomme de Reine.
= Renette, s. Reinette de la Reine.
* Sophiens = Apfel, s. Winter Queen.
Königliche Gold = Renette, s. Reinette dorée royale.
= Parmäne, s. Royal Pearmain.
= = s. Herefordshire Pearmain.
* = s. Vale Mascal –
= Renette, s. Reinette dorée royale.
= = s. – royale.
Königlicher Allerwelts = Apfel, s. Royale.
= Apfel in England, s. –
= = = = s. Pomme royale d'Angleterre.
* = von England, s. Herefordshire Pearmain.
= Beacham, s. Royale.
= Blutapfel, s. Royal Blood.
= Devon, s. Royal Devon.
= Johannis = Apfel, s. King Sweeting.
= Pepping, s. Royal Pippin.
= Röthling, s. – Russet.
= rothbrauner Apfel, s. Royal Russet.
= rother Kurzstiel, s. Courtpendu rouge royal.
= rother Winterapfel, s. Royale.
= Russet, s. Royal Russet.
= Rußling, s. – –
= Sommer = Calville, s. Calville royale d'été.
= Sondergleichen, s. Royal Nonpareil.
= Streifling, Dec. Jan.
= Täubling, s. Pigeonnet royal.
= = s. Pigeon rouge.
= Taubenapfel, s. Pigeonnet royal.
= Wildling, s. Royal Wilding.
= Winter = Calville, s. Calville royale d'hiver.
= Winter = Sondergleichen, s. Nonesuch Park Apple.
Königsapfel, s. Roi d'été.
= s. Kleiner Neuzerling.
= s. Deutsche Schafsnase.
= s. Pomme du Roi.
= s. Royale.
= s. Pomme royale d'Angleterre.
= s. Queen Charlotte.
= s. Operkerkvoogts-Appel.
= von Jersey, s. Royal Jersey.
Königs = Calville, s. Calville royale.
= Fleiner, Sept. Oct.
= Handapfel, Nov. Dec.
= Johannisapfel, s. King Sweeting.
= Mundapfel, s. Pomme d'Api.
= Parmäne, s. Royal Pearmain.
= = s. Autumn Pearmain.
= Pepping, s. Royale.
= = s. Royal Pippin.
= = s. Golden Winter Pearmain.
= = aus Sommerset, s. London.

Königs=Renette, s. Reinette dorée royale.
= = s. – du Roi.
= = s. – d'Orléans.
= = s. Royal Ren'net.
= = s. Reinette verte.
= = s. – royale.
= = s. Loskrieger.
= Röthling, s. Royal Russet.
= Russet, s. – –
= Süßapfel, s. King Sweeting.
= Täubling, s. Pigeonnet royal.
Konings Pipelin, s. Golden Pippin.
Köstlicher von Kew, s. Kew's admirable.
= = Monbijoux, s. Délicatesse de Monbijoux.
Köttenicher Streifling, Dec. Jan.
Kohlapfel, s. Calville noire.
= s. Dunkelrother Cronberger.
= s. Danziger Kantapfel.
= s. Brauner Matapfel.
= s. Pigeon rouge.
= s. Rother Stettiner.
= s. Pomme Violette.
= s. Kleiner Kohlapfel.
= s. Schwarzer Borsdorfer.
Kohlenbacher, s. Pomme Violette.
Kohliger, s. – –
Konstanzer, Oct. Nov.
= s. Deutsche Schafsnase.
Korällen, Korällchen, s. Korallenapfel.
Korallenapfel, Nov. Dec.
Korbfüller aus Kent, s. Kentish Fill Basquet.
Kornapfel, Jul. Aug.
Kornrosen=Pepping, s. Cockle Pippin.
Kors-Appel, Jan. Febr.
Kräuter=Apfel, s. Kräuter=Renette.
= Renette, Dec. Jan.
Kranichapfel, Oct. Nov.
= s. Deutscher Glasapfel.
Krappe Kruin, s. Pomme durante.
Krautländer, s. Rother Stettiner.
Krehlingsapfel, s. Gestreifter Backapfel.
Kreiselförmige Renette, s. Reinette grise turbinée.
Kreuzapfel, s. Weißer Matapfel.
= s. Kleiner Neuzerling.
Kreuzweg=Apfel, s. Weißer Matapfel.
Krieger=Apfel, Sept. Oct.
= = s. Rother Polster=Apfel.
Kritz=Apfel, Dec. Jan.
Krönungs=Apfel, s. Inauguration.
Kröten=Rabau, Nov. Dec.
= Renette, s. Kröten=Rabau.
Kron=Apfel, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= = s. Kleiner Fleiner.
= = s. Kroon-Appel.
= Renette, s. Kroon-Renet.
= = s. Golden Winter Pearmain.
= = s. Reinette rousse.
= = s. – grosse d'Angleterre.
= = s. Große Casseler Renette.
Kroon-Appel, Jan. Febr.
– *Renet*, Nov. Dec.
– Tulp, s. Roode Kroon Appel.
Kruid Appel, s. Gelders Kruis.
– – *Lonweris*, Aug. Sept.
– Renet, s. Roode Kruid Renet.
Kruideling van Haarlem, Dec. Jan.
Kruis-Appel, s. Gelders Kruis.
Küchenapfel, s. Rother Backapfel.
= s. Altgelds Küchenapfel.
= aus Kent, s. Kentish Codlin.
= aus Keswick, s. Keswick Codlin.
= aus Kilkenny, s. Kilkenny Codlin.
= von Lord Nelson, s. Nelson.
= von Mank, s. Mank's Codlin.
= von Tarvey, s. Tarvey Codlin.
Küchen=Renette, s. Pomme de Cuisine.
Küchle=Apfel, s. Rother Stettiner.
= Brätlesapfel, s. Reinette plate.
Kümmel=Apfel, s. Pomme de Prince.
= = s. Gestreifter Kümmel=Rambur.
= = s. Caraway Russet.
Kürbisapfel, Dec. Jan.
Kugelapfel, Jan. Febr.
Kuhmaul, s. Cow snoute.
*Kunzens Lieblings=Renette, Jan. Febr.
Kutzenmauser, Nov. Dec.

L.

Labeapfel, s. Brauner Matapfel.
= s. Weißer =
= s. Calville aromatique.
= s. Reinette rouge.
Lachsapfel, Sept. Oct.
= s. Saumon.
= s. Großer gestreifter Lachsapfel.
Lady de Grey's, s. Kentish Fill Basket.
– *Louise Pippin*, Dec. Jan.
Lady's Finger, s. White Paradise.
Laffert's gelber Glasapfel, Nov. Dec.
Lamb Abbey Pearmain, Dec. Jan.
Lampert's Streifling, s. Lampertus=Apfel.
Lampertus=Apfel, Aug. Sept.
Lancashire Crab, s. Minchall Crab.
– *Gab*, Nov. Dec.
– *Witch*, Oct. Nov.
Lancaster Crab, s. Mitchall Crab.
Landsberger Renette, Oct. Nov.
*Langdauernder, s. Long Laster.
= Apfel von Buchanan, s. Buchanan's long Keeper.
= Feigenapfel, s. Pomme Figue sans fleurir.
= rother Hartapfel, Jan. Febr.
Lange Bellefleur, Dec. Jan.
Lange rothgestreifte grüne Renette, s. Reinette des Carmes.
= = = = s. Reinette verte longue panachée.
Lange witte Appel, s. Witte Kruid Appel.
*Langer August=Apfel, Aug. Sept.
= Bellefleur, s. Reinette Bellefleur.
= = s. – Rousse.
= = s. – Pomme Madame.
= = s. Lange Bellefleur.
= gestreifter Matapfel, Dec. Jan.
= grüner Gulderling, Nov. Dec.
= = = s. Groenaagtige Gulderling.
= haltbarer Feigenapfel, s. Pomme Figue sans fleurir.

** Langer Kohlapfel.
= Maiapfel, s. White Paradise.
= rother Himbeerapfel, s. Framboise rouge longuette.
= = = s. Winter Queening.
= Süßapfel, s. Großer Winterkleiner.
= Tom, s. Pippin Bullock.
Langnahtiger Apfel, s. Long Seam.
Langscheider, Dec. Jan.
Langstieler von Thuningen, Nov. Dec.
Langton's Nonesuch, Oct. Nov.
- Sondergleichen, s. Langton's Nonesuch.
Languenot, s. Calville rouge longue d'hiver.
Lapperts-Apfel, s. Reinette jaune tardive.
Large Early, s. Early Harvest.
- *Early yellow Bongh*, Aug. Sept.
* - face Pépin, s. Reinette d'Espagne.
- Fall Pippin, s. - -
- *Leadington*, Oct. Nov.?
- Newtown Pippin, s. Newtown Pippin.
- *Nonpareil*, Dec. Jan.
- - s. Scarlet Nonpareil.
- - s. Early -
- *red and green Sweeting*, Aug. Sept.
- red sweet Winter Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
- red Winter Sweeting, s. red sweet Pippin.
* - *Stire*, Nov. Dec.
- white Juneating, s. White Juneating.
- *Yellow*, Aug. Sept.
- - *Bongh*, Sept. Oct.
- yellow Newtown Pippin, s. Yellow Newtown Pippin.
Late Carse of Gowrie, s. Tower of Glammis.
- Fulwood, s. Dutch Fulwood.
Laternenapfel, s. Pomme lanterne.
Lauchsen-Apfel, s. Langer grüner Gulderling.
= = s. Groenaagtige Gulderling.
Laumont's Apfel, s. Calville de Laumont.
Laurenti-Apfel, s. Lorenz-Apfel.
Laurenzler, s. Glasluiken.
Lausitzer Hechtapfel, s. Hallischer gestreifter Herrenapfel.
Lawman's, Febr. Mai.
Lawrence's New white Pippin, Dec. Jan.
Leadington's grauer Pepping, s. Grey Leadington Pippin.
Learman's hire fonds hire, Dec. Jan.
Leathescoal, s. Royal Russet.
Leberrother Himbeerapfel, s. Meißner leberrother Himbeerapfel.
Leckerbissen, s. Lekkerbeetje.
* Leclerc's grüngraue Renette, s. Reinette verte grise.
= Winterrenette, s. Reinette tardive.
Leder-Apfel, s. Buffcoat.
= = s. Fenouillet gris.
= = s. Meißner Lederapfel.
= = s. Rambour vert et gris.
= = s. Reinette grise.
= = s. - - dorée.
= = s. - - française.
= = s. Royal Russet.
= = s. Sykehouse Russet.
= Borster, s. Reinette grise.
= Borstorfer, Nov. Dec.
Leder-Haut, s. Royal Russet.
= Renette, s. Reinette grise.
= = s. - - dorée.
= Süßling, Oct. Nov.
Lederfarbiger Apfel, s. Buffcoat.
Lehmann's Goldfink, Nov. Dec.
= Ungarapfel, Dec. Jan.
Leichter Matapfel, s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Große gestreifte Schafsnase.
Leitheimer Streifling, Dec. Jan.
= = s. Kleiner Reuzerling.
Lekkerbeetje, Nov. Dec.
Lelieur's Apfel, s. Pomme Lelieur.
Lemon, Dec. Jan.
- Pippin, s. Welsh Lemon Pippin.
- - s. Kirke's - -
Leonberger Butterapfel, s. Butterapfel.
Lestre-Apfel, s. Pomme de Lestre.
Lettsom's American, Nov. Dec.
Leucht-Apfel, s. Pomme lustrée.
Levkoyenapfel aus Cornwallis, s. Cornish Gilliflower.
Leyden-Pippin, Aug. Sept.
Liebchen-Röthling, s. Sweeting Russet.
Liebensteiner großer Knollen-Apfel, Dec. Jan.
Liebesapfel, s. Pomme d'amour.
Liebling der Herzogin von York, s. Duchess of York Favourite.
= von Maclean, s. Maclean's Favourite.
= von Sir Walter Backet, s. Edinburgh Cluster.
Liefländer Liebling, Aug. Sept.
= weißer Himbeerapfel, s. Weißer Liefländer Himbeerapfel.
Liegel's drei Jahre dauernder Streifling, s. Brauner Winterapfel.
= Goldrenette, s. Christ's Goldrenette.
= Kurzstiel, s. Courtpendu Liegel.
Lilie von Buckland, s. Devonshire Buckland.
Lily Buckland, s. - -
Limbourgeoise, la, Nov. Dec.
Limburger Apfel, s. Limbourgeoise, la.
Limonella, Oct. Nov.
Limonen-Apfel, s. Lemon.
= Pepping, s. Lemon-Pippin.
= Renette, s. - -
= = s. Reinette des Carmes.
= = s. - verte longue panachée.
Lincolnshire Holland Pippin, Nov. Dec.
Lindauer Calville, s. Rother Herbst-Calville.
Linker Apfel, s. Mela di Rorismarino.
* *Lisbon Pippin*, Nov. Dec.
Little Beauty, Oct. Nov.
- hollow Crown, s. Diepe Kopjis.
- Pippin, s. Golden Pippin.
- Stone Pippin, s. Stone Pippin.
Loan's Pearmain, Nov. Dec.
Loan's Parmäne, s. Loan's Pearmain.
Lock's Seedling, Dec. Jan.
Logemann's süße Renette, Dec. Jan.
Loisel's Wunderapfel, s. Courtpendu blanc.
London, Nov. Dec.
- s. Newtown Pippin.
- Golden Pippin, s. Golden Pippin.
- Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
- Pippin, s. London, Nov. Dec.
Londoner große Renette, s. London, Nov. Dec.

Longbois, *de*, Oct. Nov.
Long Island Russeting, s. Sweeting Russet.
– *Keeper*, Jan. Febr.
* – *Laster*, Oct. Nov.
– May, s. White Paradise.
* – *Seam*, Nov. Dec.
– Tom, s. Pippin Bullock.
Longville's Kernel, Aug. Sept.
Longville's Kernapfel, s. Longville's Kernel.
* *Lord Arundel*, Dec. Jan.
– *Bateman's Dumpling*, Nov. Dec.
* – *Cambden's Ren'net*, Oct. Nov.
* – *Cheney's Greening*, Dec. Jan.
– Duncan, s. Duncan.
– Gwydie's Newtown Pippin, s. Alfreston.
– Nelson, s. Nelson.
– Powlet's Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
Lorenzapfel, Oct. Nov.
= s. Kleiner Neuzerling.
Lorenzi= und Lorenzen=Apfel, s. Kleiner Neuzerling.
= = = = s. Pomme d'Api.
Loskrieger, Dec. Jan.
= s. Reinette plate de Champagne.
Lothringer Apfel, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= bunter Gulderling, s. Calville de Rose.
= grüne Renette, Nov. Dec.
= Kronapfel, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= Rambur, s. – – = =
= = s. Pomme de Dame rayée.
= Sommer=Rambur, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
Louis XVIII, s. Belle Dubois.
Loup, s. Pomme de loup.
Louweris Gewürzapfel, s. Kruid Appel, *Louweris*.
* *Lucas*, Oct. Nov.
Lucombe's Ananas=Apfel, s. Lucombe's Pine Apple.
= *Pine Apple*, Sept. Oct.
= Sämling, s. Lucombe's Seedling.
= *Seedling*, Oct. Nov.
Ludwig XVIII, s. Belle Dubois.
Ludwigsburger Renette, s. Reinette des Carmes.
= = s. – verte longue panachée.
Lütticher Ananas=Calville, Nov. Dec.
= platter Winter=Streifling, s. Bon Pommier de Liège.
= = = = s. Princesse noble des Chartreux.
= Rambur, s. Reinette grosse d'Angleterre.
= = s. Rambour de Liège.
Luise
Luisen=Apfel
Luysen=Apfel
(the three above:) , Oct. Nov.
Luisen=Muskateller, s. Muskateller=Luisen.
Lungenfarbiger Bolchapfel, s. Großer brauner Bolchapfel.

M.

Maagd-Tutte, de, s. Reinette de la Chine.
* *Macdonald's Scot*, Dec. Jan.
Maclean's Favourite, Oct. Nov.
Madapfel
Mädapfel
Maidapfel
(the three above:) = Matapfel.
Madeleine, s. Calville rouge d'été.
Madeleine blanche, s. Passe Pomme blanche d'été.
– rouge, s. Calville rouge hâtive.
Mädchenapfel, s. Mooy Maagd Appel.
= s. Pomme d'Api.
= s. – Fillette.
= s. Maiden.
Mädchenbrust, s. Reinette de la Chine.
Mädchenröthe, s. Maiden's Blush.
Märzling, s. Gelber Wettich.
Mäsleapfel, s. Deutsche Schafsnase.
Magdalenen=Apfel, s. Pomme de Madeleine.
= = s. Passe pomme blanche d'été.
= = s. Calville rouge d'été.
Magnifique, la, s. Impériale rouge rayée.
– – s. Impériale.
Mai=Apfel, s. White Paradise.
Maicher=Apfel, s. Reinette jaune tardive.
Maiden, Nov. Dec.
Maiden's Blush, Sept. Oct.
* *Major Hemming*, Nov. Dec.
Maisapfel, s. Deutscher Glasapfel.
Maisüßer Streifling, s. Winter Streepeling.
Malacarle, s. Pomum Caroli Magni.
Maler=Apfel, s. Rother Stettiner.
Malingre d'Angleterre, s. Calville de la Normandie.
* – – s. – Normande.
Maltranche, s. Impériale rouge rayée.
Malus Caroli, s. Pomum Caroli Magni.
– *Coronaria*, Oct. Nov.
– Gratiae portus, s. Belle du Hâvre.
Malvasier=Apfel, s. Meißner Malvasier=Apfel.
Malycher, s. Kalitzer.
Mandel=Apfel, s. Dietzer Mandel=Renette.
= = s. Pigeon rouge d'automne.
= Renette, s. Crede's Quitten=Renette.
Mank's Codlin, Aug. Sept.
– – Oct. Nov.
* *Mannington's Pearmain*, Nov. Dec.
Mannsapfel, s. Gestreifter Backapfel.
= s. Reinette grosse d'Angleterre.
Mannsfelder, s. Deutsche Schafsnase.
= Winter=Calville, Jan. Februar. S. 222.
Marcipan=Renette, Oct. Nov.
Margaret, *Miller's*, Jul. Aug.
– Aug. Sept.
– *Miller*, s. Zomer Pepping *).
– s. Early red Margaret.
Margarethenapfel = Margaret.
= s. Calville rouge d'été.
= s. Winter Streepeling.
Margil, Nov. Dec.
– s. Reinette musquée.
Marguerite = Margaret.
– s. Early red Margaret.
Mariage=Apfel, Dec. Jan.
Marien=Apfel, s. Downton Pippin.

*) Hier ist in den holländischen Verzeichnissen offenbar eine Lücke oder eine Verwechslung, indem der im October — November reifende Zomer Pepping unmöglich identisch sein kann mit dem englischen Margaret, *Miller* oder Summer Pippin, der zu Ende Juli's reift. Indessen führe ich diese Synonymik hier an, weil sie einmal durch mehrere Werke und Verzeichnisse läuft. — Auf der andern Seite wundre man sich nicht allzusehr, daß eine im October — November reifende Frucht ein Zommer-Pepping, Sommer-Pepping genannt worden. Dergleichen Launen kommen ja auch noch in neuester Zeit zum Vorschein. A. d. V.

Marienthaler, s. Winter Streepeling.
= Streifapfel, s. Goldgelber Herbststreifling.
Markgraf, Nov. Dec.
Markgrafen-Apfel, s. Markgraf.
Marmalade Pippin, Oct. Nov.
Marmelade-Apfel, s. Marmalade Pippin.
Marmorirte Rosette, s. Rosette marbrée.
Marmorirter Sommer-Pepping, Sept. Oct.
Marschansker, s. Edler Winter-Borsdorfer.
Marseiller doppelter Zuckerapfel, s. Double Sucre de Marseille.
Martinsapfel, s. Doeke Martens.
Martin's Nonpareil, Dec. Jan.
Martin's Sondergleichen, s. Martin's Nonpareil.
Marygold Pippin, Oct. Nov.
Maryland-Apfel, s. Catline.
Mascon's gelbe harte Glasrenette, Dec. Jan.
Mason's Early, s. Mason's White.
Mason's Frühapfel, s. Mason's White.
Mason's White, Aug. Sept.
Massavis, Oct. Nov.?
Master's Seedling, Jan. Febr.
Matthäus-Apfel, Sept. Oct.
Mattheis-Apfel, s. Matthäus-Apfel.
Matthias-Apfel, s. = =
Maucher-Apfel, s. Reinette franche.
Mauget's Zuckerapfel, s. Pomme Sucrin de Mauget.
May, s. White Paradise.
Mayer's gelbe Frührenette, s. Frühe Gold-Parmäne, Nov. Dec.
= weißer Winter-Taubenapfel, s. Pigeon blanc, Nov. Dec.
= = = = s. Pigeon blanc à côtes.
• *May Gennet*, Oct. Nov.
• May-Klepper, s. May Gennet.
Maylings-Apfel, s. Gelber süßer Spriekel-Apfel.
Meerklippe, s. Sea Cliff.
Megginch Favourite, s. Golden Reinette.
Mehlklos von Lord Bateman, s. Lord Bateman's Dumpling.
• = = Minier, s. Minier's Dumpling.
= = Watson, s. Watson's Dumpling.
Meißner Forellenhartig, Nov. Dec.
= Gerstenapfel, Sept. Oct.
= Gewürzapfel, Nov. Dec.
= graue Alantrenette, Sept. Oct.
= graugrüne sehr haltbare Renette, Dec. Jan.
= Grobsen, Dec. Jan.
= Klapper-Streifling, Oct. Nov.
= leberrother Himbeerapfel, Oct. Nov.
= Lederapfel, Jan. Febr.
= Malvasier-Apfel, Dec. Jan.
= Sommer-Zuckersüßapfel, Aug. Sept.
= Taubensüßchen, Nov. Dec.
= Winter-Citronenapfel, Nov. Dec.
Meißnischer Apfel, s. Edler Winterborsdorfer.
Mela Appiè, s. Mela Pupina.
– *Borda*, Dec. Jan.
– di Norcia, s. Mela Panaja minore.
– *di Romarino*, Nov. Dec. *)
Mela di Romarino rossa, Nov. Dec.
– flagellata, s. Mela Panaja massima.
– *Francesca*, Dec. Jan.
– Gaëtana, s. Mela Panaja minore.
– *Limoncello*, Dec. Jan.
– *Panaja massima*, Oct. Nov.
– – *minore*, Nov. Dec.
– Pepina, s. Mela Pupina.
– Poppina, s. – –
– *Pupina*, Dec. Jan.
– *Rosa*, Dec. Jan.
– stellata, s. Pomme étoilée.
Melappe noire, s. Api noir.
Melon, Jan. Febr.
Melonenapfel, Dec. Jan.
= s. Pomme Josephine.
Menagère, s. Belle Josephine.
Mennoniten-Renette, s. Grauwe Mennisten Renet.
= = s. Sykehouse Russet.
Mensfelder Winter-Calville, Jan. Febr.
Mère de ménage, s. Belle Josephine.
Merveille, s. Royal Pearmain.
– *de Portland*, Sept. Oct.
– – – Jan. Febr.
Métoisée, s. American Franch Crab.
Metzenhalsling, s. Süße grüne Schafsnase.
Metzger-Apfel, Nov. Dec.
Mey-Zoete, Dec. Jan.
– – s. Gestreepte Bloem zoete of Winter.
– *Zuur* (*suur*), Febr. Mai.
Michael Henry Pippin, Nov. Dec.
Miche, le, Dec. Jan.
Mickleham Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
Micoud's rother Calville, s. Calville rouge de Micoud.
Middelburger Renette, s. Renet van Middelburg.
Middleton Pippin, s. Jackson's Pippin.
Mignonne d'hiver, Dec. Jan.
Mignonne-Röthling, s. Sweeting Russet.
* *Mignonne rouge*, Jan. Febr.
Milder Kellerapfel, s. Kleiner Reuzerling.
Miller's Glory, Dec. Jan.
Miller's Ruhm, s. Miller's Glory.
Millfield, Nov. Dec.
Milmount Beaufin, s. Norfolk Paradise.
Miltenberger großer Streifling, Oct. Nov.
Milton's Golden Pippin, s. Golden Pippin.
Milton's Gold-Pepping, s. – –
Minchall Crab, Dec. Jan.
* *Minier's Dumpling*, Dec. Jan.
Minna's (und Mina's) bunter Streifling, Dec. Jan.

---

*) Hier ergiebt sich einer der nicht seltenen Fälle, wo Wissenschaft und **Vox Populi** nicht übereinkommen und beharrlich bei zweierlei Ansichten bleiben. So wie die wissenschaftlichen Werke Italiens **Pero**, die Birne, schreiben, so schreiben Handelsverzeichnisse und spricht das Volk beharrlich **la Pera**, worüber schon Graf Gallesio in seiner prachtvollen **Pomologia Italiana** wiederholt sich ausspricht. Ganz derselbe Zwiespalt und Eigensinn erscheint bei der Benennung der Aepfel: die wissenschaftlichen Werke schreiben beständig **Melo** (selten **Pomo**), die Kataloge und das Volk sagen eben so beständig **la Mela**, in einigen Gegenden **la Mala**. — Auch bei den Holländern, Pomologen wie Handelsgärtner, muß man sich vorsehen, da sie in der Schreibart sehr häufig wechseln: **grawe** und **grauwe** (grau), **zoete** und **soete** (süß), **zuur**, **zuir**, **suur** und **suir** (sauer), **Zoomer**, **Zomer** wie **Soomer** (Sommer) ꝛc. — Im Englischen, Französischen und Holländischen erscheinen gleich barbarisch manche aus 2 — 3 Sprachen zusammengesetzte Benennungen.
A. d. V.

N.

*Neuer englischer Pigeon, Oct. Nov.
= Gold=Pepping, s. Kirke's Golden Pippin.
= großer englischer Nonpareil, s. Scarlet Nonpareil.
= = = = s. Large Nonpareil.
= Hawthornden, s. New Hawthornden.
*= Mostapfel, s. New red must.
= Oldecker, s. Alfreston.
= Pomeroy, s. New Pomeroy.
*= rother Pepping, s. New red Pippin.
*= Scharlachpepping, s. New red Pippin.
*= = von North, s. North's new scarlet Pippin.
= Sondergleichen von Watson, s. Summer Thorle.
= Stein=Pepping, s. New Rock Pippin.
= Waldschnepfen=Apfel, s. New Woodcock.
= weißer Pepping von Lawrence, s. Lawrence new white Pippin.
Neunecken=Apfel, Dec. Jan.
*= = s. Nine Square.
Neunecker, s. Neunecken=Apfel.
Neu=Reutlinger, Oct. Nov.
= = s. Luikenapfel.
Neustadts großer Pepping, s. Newtown Pippin.
= Pepping, s. Newtown Pippin.
= = s. Alfreston.
Neuyorker Renette, s. Reinette de Newyork.
= = s. – triomphante.
= = s. Newtown Pippin.
= = s. Große Casseler Renette.
= = s. Kleine = =
Never fail, s. Margil.
New Cluster Golden Pippin, s. Kirke's Golden Pippin.
– *Coccagee*, Oct. Nov.
*– *England Pippin*, Oct. Nov.
– Golden Pippin, s. Kirke's Golden Pippin.
– Green Nonpareil, s. Green Nonpareil.
– *Hawthornden*, Febr. Mai.
– London Pippin, s. London.
– Nonpareil, s. Early Nonpareil.
– – s. Large –
– – s. Sarlet –
– *Pomeroy*, Nov. Dec.
*– *red must*, Dec. Jan.
*– – *Pippin*, Oct. Nov.
– *Reinette grise*, Jan. Febr.
– *Rock Pippin*, Jan. Febr.
– Scarlet Nonpareil, s. Scarlet Nonpareil.
– – Pippin, s. New red Pippin.
– *Woodcock*, Dec. Jan.
Newark King, Nov. Dec.
Newark's Schönheit, s. Beauty of Newark.
Newbold's Admiral Dunkan, s. Duke of York, *Newbold*.
Newtown Pippin, Dec. Jan.
– – s. Alfreston.
– *Spitzemberg*, Nov. Dec.
Newyork Pearmain, s. Newyork Pippin.
– *Pippin*, Nov. Dec.
Nicola's Renette, Dec. Jan.
Niederländische weiße Renette, Dec. Jan.
Niederländischer Kochapfel, s. Dutch Codlin.
*= Königin=Apfel, s. Dutch Queening.

Niederlands Fulwood, s. Dutch Fulwood.
= Liebling, s. – Mignonne.
Niemals fehlschlagender Apfel, s. Margil.
Niemann's rothe Renette, Dec. Jan.
Nienburger süße Herbstrenette, Oct. Nov.
Nikitaer gelbe Sommer=Gulderlings=Renette, Aug. Sept.
= grüne Renette, Oct. Nov.
= Gulderlings=Renette, Dec. Jan.
= länglicher Herbst=Streifling, Oct. Nov.
= rother Herbst=Streifling, Oct. Nov.
= Tscheleby, Oct. Nov.
= volltragender Pepping, Dec. Jan.
= weißer Sommer=Taubenapfel, Aug. Sept.
= Winter=Borsdorfer, Dec. Jan.
Niklas=Apfel, s. Nicola's Renette.
Nine Partners, Jan. Febr.
**Nine Square*, Oct. Nov.
Noblesse de Gand, Dec. Jan.
Nördlicher Grünling, s. Northern Greening.
= Spion, s. – Spy.
Nonesuch, Oct. Nov.
– s. Langton's Nonesuch.
– Bigg's, s. Nonesuch Park-Apple.
– Greengrass, s. Nonesuch Park-Apple.
– Hubbardston, s. – – –
– Royal Winter, s. – – –
– *Park-Apple*, Nov. Dec.
Nonnetjes Appel, s. Fränkischer Nonnen=Apfel.
Nonpareil, s. Golden Pippin.
– s. Reinette verte.
– Cockfield, s. White Nonpareil.
– Codlin, s. – –
– Formosa, s. – –
– Frognal, s. – –
– Golden Russet, s. – –
– Hare's, s. – –
– Petworth, s. – –
– Vale Mascal, s. – –
– von Vermont, s. Vermont Nonpareil.
– Waterford, s. White Nonpareil.
**Nonpareille*, Jan. Febr.
– Duhamel, s. Reinette verte.
– Schabol, s. – –
Nordgrünling, s. Northern Greening.
Nordwick Pippin, s. Blenheim Pippin.
Norfolk Beaufin, Nov. Dec.
– Coleman, s. Winter-Colman.
*– *Greening*, Jan. Febr.
– *Paradise*, Nov. Dec.
– Pippin, s. Adam's Pearmain.
– *Stone*, Nov. Dec.
– Storing, s. Winter-Colman.
Normännische Büschelrenette, Dec. Jan.
= Renette, s. Reinette de Normandie.
= weiße Weinrenette, s. Pomme de Normandie.
Normännischer Apfel, s. Pomme de Normandie.
= Bischofsstein, s. Bishopstone Norman.
= Büschelapfel, Dec. Jan.
= = s. Pomme glacée.
= falscher Calville, s. Fleur d'Auge.

Normännischer rother Winter=Calville, s. Calville rouge de la Normandie.
* = Sommer=Calville, s. Calville Normande.
= süßer Syderapfel, s. Doux luvigny.
= Weinapfel, s. Pomme de Normandie.
= Winter=Calville, s. Calville rouge de la Normandie.
Normandie=Renette, s. Reinette de Normandie.
Normandy Pippin, Nov. Dec.?
Norman Glasbury, Dec. Jan.
Normanns=Apfel, s. Reinette de Normandie.
Normann von Styre, s. Styre Norman.
Normanton-Wonder, s. Dumelow's Seedling.
Northern Greening, Nov. Dec.
– – s. Green North Renet.
– *Spy*, Jan. Febr.
North-Renet, Febr. Mai.
* *North's new scarlet Pippin*, Oct. Nov.
Norwich Jubilée, Nov. Dec.
Nostrate blanche, Dec. Jan.
Notre Dame, s. Pomme de Notre Dame.
Nottingham, Nov. Dec.
Nottingham=Renette, s. Nottingham.
Nürnberger, Dec. Jan.
= s. Nürnberger rother Backapfel.
= **rother Backapfel**, Oct. Nov.
Nursia=Apfel, s. Mela Panaja minore.
Nutmeg-Apple, Aug. Sept.
– Pippin, s. Cockle Pippin.

O.

* Oaken pin, s. Oak-peg.
* *Oak-peg*, Jan. Febr.
Oaks, Nov. Dec.
Oberdieck's große gelbe Zucker=Renette, s. Vrai Drap d'or.
= **Winter=Taubenapfel**, Dec. Jan.
Oberländer Backapfel, Oct. Nov.
= Himbeerapfel, s. Himbeerapfel.
= Taffetapfel, Dec. Jan.
Oberrother Paradies=Apfel, Dec. Jan.
Oberst Harbord's Pepping, s. Colonel Harbord's Pippin.
Ochsenapfel, s. Pomme de boeuf.
Ochsenherz, s. Coeur de boeuf.
Oel schwitzender Apfel, s. Pomme oléose.
Oestreichische National=Renette, s. Reinette de Paris.
Oheim Michels Renette, Nov. Dec.
Oldaker's New, s. Alfreston.
Old English Codlin, Aug. Sept.
– – Pearmain, s. Winter-Pearmain.
– Golden Pippin, s. Golden Pippin.
– Maid's Russet, s. Knobby Russet.
– *Nonpareil*, Dec. Jan.
– *Park Pippin*, Nov. Dec.
– Pearmain, s. Winter Pearmain.
– – s. Herefordshire Pearmain.
– *Pomeroy*, Nov. Dec.
*– *red must*, Jan. Febr.
* **Oldenstädter**, Dec. Jan.
Oliver's, Dec. Jan.
– Pippin, s. Oliver's.
Onkel Michel, s. Oheim Michels Renette.
Opperkerkvoogd-Appel, Oct. Nov.

Orak Elma, Oct. Nov.
Orange Apple, Oct. Nov.
– Pépin, s. Golden Pippin.
Orange=Pepping, s. Pépin d'Orange.
= = s. Isle of Wight Pippin.
= Röthling, s. Sweeting Russet.
= Russet, s. – –
Orangen=Apfel, s. Engelse Oranje Appel.
* = = von Blenheim, s. Blenheim Orange.
Oranje Pepping, s. Golden Pippin.
– – s. Isle of Wight Pippin.
– – s. Pépin d'Orange.
– *Suur (zuur)*, Dec. Jan.
Ordens=Apfel, Dec. Jan.
Ord's Apple, Dec. Jan.
Orgeline, s. Oslin Apple.
* Original-Apple, s. Burknott.
– Pippin, s. Oslin Apple.
Orleans=Renette, s. Reinette d'Orléans.
Orme, Febr. Mai.
Ortley Apple, Nov. Dec.
– – s. Woolman's Long.
Oslin=Apfel, s. Oslin Apple.
Oslin Apple, Aug. Sept.
* – – s. Burknott.
Osnabrücker grau überzogene Renette, s. Graue Osnabrücker Renette.
= Renette, s. Große Casseler Renette.
Osten's Rosmarin=Renette, s. Gräfensteiner.
Oster=Apfel, s. Calville jaune.
= = s. Easter Pippin.
= = s. Honig zoete Appel.
= = s. Paasch Appel.
= = s. Roode Paasch Appel.
= Calville, s. Paasch Appel.
= Pepping, s. Easter Pippin.
Ostorgate, s. Doux d'Argent.
Owen's golden beauty, s. White Juneating.
Oxford Peach, s. Scarlet Pearmain.

P.

Paasch Appel, Nov. Dec.
– – s. Honig zoete Appel.
Packhorse, Nov. Dec.
Packpferdeapfel, s. Packhorse.
Padley's Pippin, Sept. Oct.
Pagater, s. Luikenapfel.
Painted Lady, Oct. Nov.
Palästina=Apfel = Palästiner.
Palästiner, s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
= s. Calville précoce.
= s. Witte Kruid Appel.
Pallas=Apfel, s. Pallas Apple.
Pallas Apple, Jan. Febr.
Panski Jablko, Sept. Oct.
Panson's Pearmain, Dec. Jan.
Papagei=Apfel, s. Pomme de Perroquet.
= Kranich, s. – – –
Papeleu's Rambur, s. Rambour Papeleu.
Paper, s. Papierki.
Papierapfel, s. Papierki.
Papierki, Dec. Jan.
* Paradeapfel, s. Ward.
Paradies=Apfel, s. Summer Thorle.
= = s. Rother Backapfel.

Paradies = Apfel, s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Kleiner Reuzerling.
= = s. Rother Stettiner.
= = s. Danziger Kantapfel.
= = s. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
= = s. Gräfensteiner.
= = s. Pomme de St. Jean.
= = s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= = von Norfolk, s. Norfolk Paradise.
= Pepping, s. White Paradise.
Paradieserle, s. Pomme Violette d'hiver.
Paradis d'août, s. Pomme couchine blanche.
– rouge, s. – – rouge.
– *rouge d'hiver*, Nov. Dec.
– s. Summer Thorle.
– Pippin, s. White Paradise.
Parement, Sept. Oct.
Parfum Calville, Nov. Dec.
Parfumirte Renette, s. Parfum Calville.
Parfumirter Winter = Rosenapfel, s. Pomme de Parfum.
Pariser, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= Apfel, s. Reinette de Paris.
= Rambur = Renette, s. Reinette de Paris.
= Renette, s. Reinette de Paris.
= = s. – grosse d'Angleterre.
Parker's grauer Pepping, s. Parker's Pippin.
Parker's Pippin, Dec. Jan.
Parmäne, s. Golden Pearmain.
= s. Brauner Matapfel.
= s. Herefordshire Pearmain.
Parmäne August, s. Augustus Pearmain.
= der Abtei Lamb, s. Lamb Abbey Pearmain.
= von Adam, s. Adam's Pearmain.
= = Arundel, s. Hormead Pearmain.
= = Ball, s. Scarlet Pearmain.
= = Barter, s. Baxter's Pearmain.
= = Benwell, s. Benwell's Pearmain.
= = Bernard, s. Bernard's –
= = Bright, s. Vale Mascal Pearmain.
= = Capper, s. Capper's Pearmain.
= = Foulden, s. Foulden –
= = Grange, s. Grange's –
= = Hammond, s. Vale Mascal Pearmain.
= = Herefordshire, s. Herefordshire Pearmain.
= = Hormead, s. Hormead Pearmain.
= = Kilkenny, s. Vale Mascal Pearmain.
= = London, s. – – –
= = Lord Powtet, s. – – –
= = Mannington, s. Mannington Pearmain.
= = Mickleham, s. Vale Mascal Pearmain.
= = Panson, s. Panson's Pearmain.
= = Parry, s. Parry's –
= = Picke, s. Vale Mascal Pearmain.
= = Pickering, s. Pickering's Pearmain.
= = Ruckran, s. Golden Pearmain.
= = Spanien, s. Vale Mascal Pearmain.
= = Teraughtie, s. – – –
= = Vale Mascal, s. Vale Mascal Pearmain.
= = Wick, s. Vale Mascal Pearmain.
= = Young, s. – – –

Parmaine d'été, s. Frühe Gold = Parmäne.
– – s. Summer Pearmain.
– d'or, s. Kleine Casseler Renette.
– – s. Reinette triomphante.
– – de Nikita, s. Golden Pearmain of Nikita.
– Pépin, s. Reinette triomphante.
– royale, s. Royal Pearmain.
– – s. Große Casseler Renette.
– – s. Reinette triomphante.
– – s. Red Winter-Pearmain.
Parmentier, s. Reinette Parmentier.
Parmentier's Renette, s. Reinette Parmentier.
Parry's Pearmain, Dec. Jan.
Parsonage Pippin, Nov. Dec.
Parson's Red streak, s. Red streak, *Moccas*.
Pascowatie Chiotonki, Sept. Oct.
Passe Pomme, s. Calville rouge d'été.
– – *à longue queue*, Aug. Sept.
– – blanche, s. Wildjes Appel.
– – – s. Passe Pomme blanche d'été.
– – – *d'automne*, Oct. Nov.
– – – *d'été*, Aug. Sept.
– – *cannellée*, Jul. Aug.
– – côtelée, s. Passe Pomme rouge d'automne.
– – d'automne, s. Passe Pomme rouge d'automne.
– – d'été, s. Sommer = Borsdorfer.
– – *d'hiver*, Febr. Mai.
– – douce, s. Dolphyn.
– – d'outrepasse, s. Passe Pomme rouge d'automne.
– – du Canada, s. Royal Russet.
– – générale, s. Passe Pomme rouge d'automne.
– – panachée, s. Pigeon rouge.
– – – s. Cousinotte rouge d'été.
– – rouge, s. Passe Pomme rouge d'automne.
– – – s. Passe Pomme à longue queue.
– – – *d'automne*, Aug. Sept.
– – – *d'été*, Aug. Sept.
– – *soyette*, Sept. Oct.
Passigama, s. Großer Winterkleiner.
Pastoral = Apfel, s. Pastorsapfel.
Pastors = Apfel, Febr. Mai.
Patch's Russet, Nov. Dec.
Pater noster sans pépins, Nov. Dec.
Pauline de Vigny, Febr. Mai.
Pauliner, s. Wahrer gelber Winter = Stettiner.
= Glasapfel, s. Pomme de Prince.
* *Pawsan*, Dec. Jan.
Pear Apple, Nov. Dec.
Pearmain, s. Herefordshire Pearmain.
– *d'or de Nikita*, Jan. Febr.
Pear Renet, Sept. Oct.
Pearson's Plate, Dec. Jan.
Pelzapfel, s. Deutscher Pelzapfel.
= s. Reinette grise.
Pennington's Seedling, Nov. Dec.
Pennock's large red Winter, s. Pennock's red Winter.

Pennock's red Winter, Nov. Dec.

Penser, s. Kleiner Neuzerling.

Pensilvaanse Appel, Sept. Oct.

Peperling, Oct. Nov.

Pépin blanc, s. White Pippin.

– d'Amérique, s. American Pippin.

– d'Angleterre, s. Golden –

– de Nottingham, s. Pippin of Nottingham.

– des Chevaliers Teutoniques, s. Deutscher Herrenhäuser Pepping.

– d'été, s. Summer Golden Pippin.

– d'Hollande, s. Golden Winter Pearmain.

– d'Italie, s. Mela Pupina.

– d'or, s. Golden Pippin.

– *d'Orange*, Dec. Jan.

– doré d'Angleterre, s. Golden Pippin.

– *le grand*, Nov. Dec.

– *noble*, Dec. Jan.

– Nonpareil, s. Golden Pippin.

– *rayé*, Dec. Jan.

– *rose*, Jan. Febr.

– *rouge*, Jan. Febr.

– Stein, s. Pippin Stein.

– *Steuchal*, Nov. Dec.

– *vermeil*, Dec. Jan.

Pepling Kind, s. Red Kentish Pippin.

Pepping, Pepling, s. White Pippin.

= = s. Golden Pippin.

= aus Neuengland, s. New England Pippin.

= der Heiligen Marie, s. Downton Pippin.

= = Normandie, s. Normandy Pippin.

= des Herzogs von Beaufort, s. Duke of Beaufort Pippin.

= mit großem Kelch, s. Broad eyed Pippin.

= Mollet's aus Guernsey, s. Mollet's Guernsey Pippin.

= Parmäne, s. Kleine Kasseler Renette.

= Renette, s. Reinette Pépin.

= vom Juli, s. Early Harvest.

= von Alderston, s. Alderston Pippin.

= = Althorp, s. Marmalade Pippin.

= = Amerika, s. American Pippin, Oct. Nov.

= = Arundel, s. Hormead Pearmain.

= = Balgone, s. Golden Pippin.

= = Balmanno, s. Balmanno Pippin.

= = Bayfordbury, s. Golden Pippin.

= = Beat, s. Beat's Pippin.

= = Birmingham, s. Birmingham Pippin.

= = Blenheim, s. Blenheim Pippin.

= = Boatswain, s. Queen Charlotte.

= = Breedon, s. Breedon's Pippin.

= = Cambridge, s. Bedfordshire foundling.

= = Cambusnethan, s. Cambusnethan Pippin.

= = Canada, s. Canadian Pippin.

= = Cels, s. Pépin Steuchal.

= = Christie, s. Christie's Pippin *).

= = Claremont, s. Easter Pippin.

Pepping von Cley, s. Cley Pippin.

= = Clove, s. Clove Pippin.

= = Croom, s. Croom Pippin.

= = Cumberland, s. Cumberland Pippin.

= = Curltail, s. Curltail Pippin.

= = Darlington, s. Darlington Pippin.

= = Dowell, s. Dowell's Pippin.

= = Eldon, s. Eldon Pippin.

= = Essex, s. Essex –

= = Farleigh, s. Farleigh Pippin.

= = Fearn, s. Fearn's Pippin.

= = Forthing, s. Forthing Pippin.

= = Foxley, s. Foxley Pippin.

= = Fry, s. Court of Wick Pippin.

= = Girkin, s. Wyken Pippin.

= = Gogar, s. Gogar –

= = Haggerston, s. Haggerston Pippin.

= = Hard (?), s. Hard Pippin.

= = Hawberry, s. Kirke's Scarlet admirable.

= = Holland, s. Golden Winter Pearmain.

= = Hormead, s. Hormead Pearmain.

= = Horsley, s. Kirke's Scarlet admirable.

= = Howberry, s. – – –

= = Jackson, s. Jackson's Pippin.

= = Ironstone, s. Easter Pippin.

= = Kent, s. Beauty of Kent.

= = = s. Kentish Fill Basquet.

= = = s. – Pippin.

= = Kerry, s. Kerry Pippin.

= = Keston, s. Keston Pippin.

= = Kew, s. Kew Pippin.

= = Kierk, s. Pépin Steuchal.

= = Kinfaun, s. Kinfaun's Pippin.

= = Kirton, s. Kirton Pippin.

= = Knight, s. Pippin Knight.

= = = s. Knight's Pippin.

= = = s. Downton –

= = Knightswick, s. Court of Wick Pippin.

= = Kork, s. Pépin Steuchal.

= = Lady Luise, s. Lady Louise Pippin.

= = Leyden, s. Leyden Pippin.

= = Lissabon, s. Lisboa –

= = Marygold, s. Marygold Pippin.

= = Michael Henry, s. Michael Henry Pippin.

= = Middleton, s. Jackson's Pippin.

= = Monkland, s. Monkland –

= = Moxhay, s. Moxhay Pippin.

= = Munche, s. Margil.

= = Munster, s. Munster Pippin.

= = Newington, s. Newington Pippin.

= = Norfolk, s. Adam's Pearmain.

= = Norwick, s. Blenheim Pippin.

= = Nottingham, s. Pippin of Nottingham.

= = Oliver, s. Oliver's.

= = Padley, s. Padley's Pippin.

= = Ponto, s. Ponto Pippin.

= = Ravelston, s. Ravelston Pippin.

= = Ribston, s. Ribston's Pippin.

= = = s. Granaat-Renet.

= = Rigby, s. Rigby's Pippin.

= = Ringler, s. Pépin Steuchal.

= = Rodmersham, s. Rodmersham Pippin.

= = Shustocke, s. Shustocke Pippin.

---

*) In einem Verzeichnisse, welches sich auf seine Benennungen überhaupt etwas einbilden darf, erscheint ein Christus-Pepping und ein Kleien-Pepping ohne Anführung der Original-Namen. Hundert gegen Eins läßt sich wetten, daß darunter dieser Christie's Pippin und der Cley Pippin verstanden sein soll, und vom Uebersetzer Cley mit clayey verwechselt worden sein mag. A. d. V.

Pepping von Slade, s. Slade Pippin.
= = Steuchal, s. Pépin Steuchal.
= = Strode House, s. Strode House Pippin.
= = Sturmer, s. Sturmer - Pippin.
= = Süd = Carolina, s. South Carolina Pippin.
= = Valleyfield, s. Valleyfield Pippin.
= = Wadhurst, s. Wadhurst Pippin.
= = Wallis, s. Welsh Pippin.
= = Warwick, s. Wyken Pippin.
= = Warwickshire, s. Wyken Pippin.
= = Whernel, s. Whernel's Pippin.
= = Whitmore, s. Whitmore Pippin.
= = Whorle, s. Summer Thorle.
= = Wick, s. Court of Wick Pippin.
= = Wollaton, s. Courtpendu plat.
= = Woodstock, s. Blenheim Pippin.
* = = = s. Woodstock Pippin.
= = Wormsley, s. Wormsley –
= = Wyken, s. Wyken Pippin *).
Perlrenette, s. Reinette des Carmes.
= s. – verte longue panachée.
Perroquet, s. Pomme de Perroquet.
Pertitianne à mettre, Oct. Nov.
Peter Jansen's Sommerapfel, Sept. Oct.
Petersburgh Pippin, s. Newtown Pippin.
Petit amer doux, Nov. Dec.
– *Api*, Febr. Mai.
– Barbarin, s. Petite Barbarie.
– bon, s. Reinette petite.
– *Faros*, Dec. Jan.
– *Jean*, Nov. Dec.
– Pépin d'or, s. Zomer Pepping.
* – *Pigeonnet*, Oct. Nov.
Petite Barbarie, Oct. Nov.
– bonne de Quintinye, s. Reinette petite.
– Calville d'été, s. Calville rouge d'été.
– *Pomme Poire*, Nov. Dec.
Petworth Seedling, Nov. Dec.
Peupion = Renette, s. Reinette Peupion.
Pfaffen = Apfel, s. Golden Winter Pearmain.
= = s. Pomme violette.
= = s. Schmelzling.
= = s. Weißer Stettiner.
= Käpples = Apfel, s. Api étoilé.
Pfarrhaus = Pepping, s. Parsonage Pipping.
Pfingstapfel, Sept. Oct.
= s. Reinette jaune d'été.
Pfirschen = Apfel, s. Dutch Mignonne.
= = s. Irish Peach Apple.
= = s. Weißer Sommer = Pfirschenapfel.
Pfirschenrother Sommer = Rosenapfel, Aug. Sept.
Pflaster = Apfel, s. Reinette franche.
= = s. Winter Streepeling.
= = von Oxford, s. Scarlet Pearmain.
Pflaumen = Apfel, s. Pomme Prune.
Pfleiner, s. Großer Winterfleiner.
Pfotenhauer's Renette, Dec. Jan.
Pfullinger, s. Luikenapfel.

*) Wie manche unserer Peppinge, Parmänen und Renetten unter anderen Namen hinter diesem Heere von englischen Peppingen sich wohl versteckt haben mögen, dürfte schwerlich anders als auf die oben im Vorwort angedeutete Austauschungsweise nach und nach ermittelt werden können.
A. d. V.

Pfullinger, s. Neu = Reutlinger.
Pfundapfel, s. Rambour gros.
= s. Böhmischer gelber Scheibenapfel.
= s. Pomme de dix - huit onces.
= s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= s. Tellerapfel, Oct. Nov.
= s. Pound.
= s. Deutsche Schafsnase.
* = von Cadbury, s. Cadbury Pound.
Philipp's Renet, s. Court of Wick Pippin.
Phlamboot, Nov. Dec. ?
Phrygomelum striatum, s. Gestreifter Backapfel.
Piske Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
* *Pickering's Pearmain*, Oct. Nov.
Picotirte Renette, s. Reinette picotée.
Pigeon, s. Pigeon rouge *).
– *blanc*, Nov. Dec.
– – s. Pigeonnet blanc à côtes.
– – s. – – d'hiver.
– – à côtes, s. Pigeonnet blanc à côtes.
– – de Mayer, s. Pigeon blanc, Nov. Dec.
– – *d'hiver*, Oct. Nov.
– de St. Louis, s. Pomme de St. Louis.
– *panaché*, Nov. Dec.
– rayé, s. Pigeon panaché.
– *rouge*, Nov. Dec.
– – *d'automne*, Sept. Oct.
– – d'hiver, s. Pigeon rouge.
– *vermeil*, Dec. Jan.
Pigeonnet, Aug. Sept.
– Oct. Nov.
– *blanc à côtes*, Oct. Nov.
– – d'été, s. Pigeonnet, Aug. Sept.
– – – s. – Oct. Nov.
– – *d'hiver*, Oct. Nov.
– *de Rou*, Oct. Nov.
– *de Rouen*, Nov. Dec.
– gros de Rouen, s. Pigeonnet, Oct. Nov.
– rouge, s. Pigeon rouge.
– *royal*, Oct. Nov.
– *tulipé*, Nov. Dec.
Pile's Russet, Nov. Dec.
* **Pilgrim von Coburg**, Nov. Dec.
Pine Apple = Ananas = Apfel.
– – s. Lucombe's Pine Apple.
– – Pippin, s. Lucombe's Pine Apple.
Pinner Seedling, Dec. Jan.
Pippin Bullock, Jan. Febr.
– Kew, s. Kew Pippin.
– of Nottingham, s. Nottingham Pippin.
– *Stein*, Nov. Dec.
Pitmaston Nonpareil, Nov. Dec.
– – *Russet*, Dec. Jan.
Pitminster Crab, Nov. Dec.
Platt = Apfel, s. Rother Backapfel.
= = von Coquerel, s. Coquerel Plat.
= = = Pearson, s. Pearson's Plat.
= Arsch, s. Reinette plate.

*) Die Pigeons (Taubenäpfel) und Pigeonnets (Täublinge) werden so vielfach durch einander geworfen und verwechselt, daß eine genaue Auskunft höchst schwierig und eine endliche definitive Bestimmung höchst nothwendig erscheint.
A. d. V.

Platte Canada = Renette, s. Reinette plate du Canada.
„ „ „ s. Royal Russet.
„ Champagner = Renette, s. Reinette plate de Champagne.
„ **gestreifte Winter = Renette**, Dec. Jan.
„ **Granat = Renette**, Dec. Jan.
„ „ „ s. Granaat Renet.
„ grüne gestreifte Renette, s. Reinette tachetée.
„ Karmeliter = Renette, s. Reinette plate rayée.
„ rothgestreifte grüne Renette, s. Reinette plate rayée.
„ „ Winter = Renette, s. Platte gestreifte Winter = Renette.
Platter Baseler Streifling, Nov. Dec.
„ Kurzstiel, s. Courtpendu plat.
„ Rosenapfel, s. Pomme Rose.
„ „ s. Roos Appel.
„ Sondergleichen, s. Flat Nonpareil.
Plattfortig, s. Gestreifter Backapfel.
Pleißner Sommer = Rambur, Sept. Oct.
* *Poire*, Jan. Febr.
Polnische Parmäne, s. Polony Pearmain.
Polnischer gestreifter Apfel, Dec. Jan. *)
„ „ Herrenapfel, s. Panski Jabtko.
„ „ Honigapfel, s. Pascowatie Chiotonki.
„ Moronki, s. Moronki Ziemowi.
„ purpurrother Süßapfel, s. Tresinki Czerwone.
„ **rother Pauliner**, Jan. Febr.
„ „ „ s. Wielke Sklenne Jabtko.
„ süßer Papierapfel, s. Papierki.
„ Zimmtapfel, s. Moronki Ziemowi.
„ Zuckerapfel, s. Tartar Czuchowi.
Polony Pearmain, Nov. Dec.
Polsterapfel, s. Rother Polsterapfel.
Pomeranzenapfel, Dec. Jan.
„ s. Golden Pippin.
„ s. Old Pomeroy.
„ s. Reinette plate.
„ von Blenheim, s. Blenheim Pippin.
Pomeroy, s. Old Pomeroy.
Pomme allée, Dec. Jan.
– avant toutes, s. Margaret-Apple.
– *Azerole*, Aug. Sept.
– *belle d'automne*, Oct. Nov.
– *bienvenue*, Oct. Nov.
– blanche glacée, s. Pomme d'Astracan.
– – suisse, s. Pomme de Perroquet.
– *bonne Lansel*, Sept. Oct.
– – Thouin, s. Reinette Thouin.
– *bouquet preuve*, Febr. Mai.
– bouteille, s. Bouteillenapfel.
– *brodée*, Nov. Dec.

*) Obgleich ich in jüngeren Jahren an die Uebersetzung eines Werkes von Karamsin mich gewagt, so muß ich doch bekennen, daß ich seitdem mein Bischen Russisch völlig verschwitzt und von keiner slavischen Sprache eine Ahnung habe. Finden sich daher Schnitzer in den polnischen rc. Namen, so bitte ich um Entschuldigung. Niemand fand ich hier, der genaue Auskunft darüber mir geben konnte, so schrieb ich denn auf gut Glück hin die Namen, wie sie in den meisten pomologischen Büchern und Verzeichnissen stehen. A. d. V.

Pomme brodée, s. Reinette brodée.
– *cannellée*, Nov. Dec.
– capucinée, s. Grosse Barbarie.
– Carle, s. Pomum Caroli Magni.
– cerise, s. Sibirischer Eisapfel.
– – s. Pyrus baccata.
– Charles, s. Pomum Caroli Magni.
– *Cire à côtes*, Dec. Jan.
– Coing, s. Quince Apple.
– *couchine blanche*, Aug. Sept.
– – *rouge*, Oct. Nov.
– *cramoisie*, Nov. Dec.
– Culotte suisse, s. Pomme de Perroquet.
– *d'amour*, Oct. Nov.
– d'Ananas, s. Rothgestreifter Pelzrabau.
– – *rouge*, Oct. Nov.
– d'Angleterre, s. Pomme royale d'Angleterre.
– – s. Norfolk Russet.
– d'Anis, s. Fenouillet jaune.
– – s. – gris.
– – *rouge*, Dec. Jan.
– *d'Annette*, Sept. Oct. ?
– *d'Api*, Dec. Jan.
– – *mediocre*, Oct. Nov.
– d'Apollon, s. Apollo.
– d'autre passe = Pomme d'outre passe.
– d'avutage, s. Reinette d'Angleterre hâtive.
– *de Barbarie*, Jan. Febr.
– de Berlin, s. Berliner Schafsnase.
– – – s. Courtpendu plat.
– *de boeuf*, Jan. Febr.
– *de Boutigne*, Nov. Dec.
– *de Canel*, Oct. Nov.
– de Capucine, s. Grosse Barbarie.
– *de Castelet*, Sept. Oct.
– de Charlemagne, s. Pomum Caroli Magni.
– *de Citron*, Sept. Oct.
– *de clôche d'automne*, Sept. Oct.
– *de Coing*, Dec. Jan.
– – – s. Reinette Demoiselle.
– *de Coq*, Nov. Dec.
– *de Cuisine*, Oct. Nov.
– de Cyre, s. Pomocyrus flavus.
– de Demoiselle, s. Pomme d'Api.
* – *de deux gouts*, Oct. Nov.
– *de dix-huit onces*, Febr. Mai.
– – – – *pouces*, Nov. Dec.
– de Fenouillet, s. Fenouillet überhaupt.
– – – s. – gris.
– – – s. – rouge.
– de fer, s. Iron Apple.
– de Finale, s. Pomum Caroli Magni.
– de fraise, s. Calville rouge d'été.
– *de Gardi*, Nov. Dec. ?
– de glace, s. Russischer Glasapfel, Jan. Febr.
– – – hâtive, s. Pomme gelée d'été.
– – – tardive, s. Pomme gelée tardive.
– de Grafenstein } s. Gräfensteiner.
– – Gravenstein }
– de haute bonté, s. Reinette de haute bonté, Jan. Febr.
– de Hunawgher, s. Hanauer Streifling.
– *de Huy*, Nov. Dec.

Pomme rose franche, ſ. Pomme rose rouge d'été.
- - *panachée*, Aug. Sept.
- - - ſ. Cousinotte rouge d'été.
- - *rouge d'été*, Aug. Sept.
- rouge de Paradis, ſ. Pomme violette.
- *rouge rayée durable trois ans*, Jan. Febr.
- *royale d'Angleterre*, Dec. Jan.
- sans fleurir, ſ. Pomme Figue sans fleurir.
- *sucrée*, Oct. Nov.
- - *jaune*, Sept. Oct.
- - - ſ. Kleiner Herrenapfel.
- - *plate*, Sept. Oct.
- - *rouge*, Sept. Oct.
- - - ſ. Pomme sucrée rouge d'automne.
- - - *d'automne*, Sept. Oct.
- - suisse panachée, ſ. Pomme de Perroquet.
- - *verte*, Sept. Oct.
- *sucrin de Mauget*, Dec. Jan. ?
- suisse panachée, ſ. Pomme de Perroquet.
- *tachetée*, Sept. Oct.
- *Troussel*, Sept. Oct.
- *tulipée*, Aug. Sept.
- *verte de Sedan*, Nov. Dec.
- *Vetillart*, Oct. Nov.
- Violat, ſ. Pomme violette d'été.
- *Violette*, Oct. Nov.
- - Nov. Dec.
- - ſ. Bruindeling.
- - ſ. Pomme violette d'été.
- - *d'automne*, Sept. Oct.
- - *d'été*, Aug. Sept.
- - *d'Eyrie*, Sept. Oct.
- - *d'hiver*, Jan. Febr.
- - *noire*, Dec. Jan.
* - - - *glacée*, Nov. Dec. ?
- - *rayée*, Oct. Nov.
- - - ſ. Pomme Violette.
Pommier à bois panaché, Oct. Nov.
- *à feuilles d'Aucuba*, Febr. Mai.
- *à fruit transparent*, Sept. Oct.
- *nain de Reinette*, Jan. Febr.
- sauvage, ſ. Pyrus Malus sylvestris.
Pomocyrus flavus, Nov. Dec.
Pomphelia, Dec. Jan.
Pomphelia's rothe Renette, ſ. Pomphelia.
Pomum Caroli Magni, Dec. Jan.
Ponto Pippin, Nov. Dec.
Porter, Oct. Nov.
Porte tulipée, Nov. Dec.
Portmaner Apfel, ſ. Reinette de Paris.
Portugal, ſ. Reinette du Canada grosse.
Portugiesischer Apfel, ſ. Pomme de Perroquet.
Possart's Moskauer Nalivia, Sept. Oct.
= = = ſ. Nalivnoie.
Poßapfel, Oct. Nov.
Postophe d'été, Aug. Sept.
- - ſ. Wildjes Appel.
- *d'hiver*, Dec. Jan.
Potter's Large, ſ. Kentish Fill Basquet.
Pough Keepsie Rousset, ſ. Sweeting Russet.
Pound, Nov. Dec.
Powell's Russet, Nov. Dec.
Pracht-Apfel, ſ. Impériale.
Pracht-Calville, ſ. Calville éclatante.
= = ſ. - impériale.
= Renette, ſ. Reinette de Paris.
= = ſ. - pompeuse.
Prachtvoll blühender Wildling, ſ. Pyrus Malus spectabilis.
Prachtvoller Kirschapfel, ſ. Pyrus Malus baccata nobilis.
Prächtiger Apfel, ſ. Pyrus Malus spectabilis.
Prächtiger Kirschapfel, ſ. Pyrus Malus baccata nobilis.
Prälaten-Apfel, Oct. Nov.
Prager, ſ. Reinette grise.
Praise-worthy, Dec. Jan.
Preciosa, Jan. Febr.
Preiswürdiger, ſ. Praise-worthy.
Présent royal, ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
- - d'été, ſ. Engelse Carolyn.
Preußen-Apfel, ſ. Berliner Schafsnase.
* Preußische Renette, ſ. Reinette Prussienne.
Priestley, Dec. Jan.
Priestley's American, ſ. Priestley.
Prince Royal, Dec. Jan.
Prince's Harvest, ſ. Early Harvest.
Princes Appel, Oct. Nov.
Princesse, ſ. Zoete Princesse noble.
- *noble*, Oct. Nov.
- - Nov. Dec.
- - ſ. Princesse noble des Chartreux.
- - ſ. Zuure Princesse noble.
- - ſ. Golden Reinette.
- - *des Chartreux*, Dec. Jan.
Prinzen-Apfel, ſ. Haberapfel, Oct. Nov.
= = ſ. Pomme de Princesse.
= = ſ. Rother gestreifter Paulsapfel.
= Renette, ſ. Große Casseler Renette.
Prinzessin-Apfel, ſ. Gräfensteiner.
= = ſ. Princes Appel.
= = ſ. Princesse noble, Oct. Nov.
= = ſ. - - Nov. Dec.
= = ſ. - - des Chartreux.
= Gulderling, ſ. Princesse noble.
= Renette, ſ. Reinette Princesse.
Probstei-Apfel, Nov. Dec.
Productive, la, Dec. Jan.
Pröbstlesapfel, ſ. Calville rouge d'automne.
= ſ. Calvilleartiger Rosenapfel.
Profit-Apple, Oct. Nov.
Prunkapfel, ſ. Parement.
Pseudo-Calville, ſ. Fleur d'Auge.
Pultri, Dec. Jan.
Punktirte Renette, ſ. Reinette ponctuée.
= = ſ. - des Carmes.
Punktirter Knack-Pepping, Nov. Dec.
Puppicher Apfel, ſ. Kleiner Reuzerling.
Purpurapfel, Nov. Dec.
Purpurrother Winter-Agatapfel, ſ. Roode Tulp Kroon.
= = **Cousinot**, Nov. Dec.
= = Kronapfel, ſ. Roode Tulp Kroon.
Putztisch-Apfel, ſ. Longbois, de.
Pyrus Malus baccata, Oct. Nov.
- - - *nobilis*, Oct. Nov.
- - *Coronaria*, Dec. Jan.

Pyrus Malus spectabilis, Oct. Nov.
* - - *sylvestris*, Nov. Dec.
- - *virginiana flore albo, fructu inodora*, Nov. Dec.

Q.

Que = Apfel, s. Quittenapfel.
Queen, s. Queen Charlotte.
- *Charlotte*, Oct. Nov.?
Queening Crab, Nov. Dec.?
Queen's, s. Edler Winter = Borstorfer.
Quince-Apple, Nov. Dec.
- *Reinette*, Oct. Nov.
Quisinot, s. Zomer Kroon-Appel*).
Quittenapfel, s. Calville blanche d'hiver.
= s. Kleiner Fleiner.
= s. Quince Appel.
= s. - Reinette.
= s. Weiße Winterschafsnase.
= Renette, s. Quince Reinette.
= = s. Calville blanche d'hiver.
Quittenförmiger Citronenapfel, Nov. Dec.
= **Gulderling**, Jan. Febr.

R.

Rabau, s. Fenouillet gris.
= s. Reinette grise.
= s. - - d'automne.
= s. - - dorée.
= s. - Carpentin.
= s. - musquée.
= = Rambur.
Rabau aigre, s. Fenouillet gris.
Rabau = Apfel = Rabau.
Rabawewe = Rabau.
Rabiner, s. Großer rheinischer Bohnapfel.
Raboulink, Nov. Dec.
- *blanc*, Dec. Jan.
Radapfel, Oct. Nov.
Radauer Parmäne, s. Multhaupt's Carmin=Renette.
Ragout, s. Brauner Winterapfel.
Rahlener Birnapfel, Dec. Jan.
Rambo, s. Romanile.
Rambouillet, Nov. Dec.
- s. Goldgelbe Sommer = Renette.
Rambour, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
- s. Reinette grise.
- à côtes gros, s. Calville blanche d'hiver.
- *aigre*, Dec. Jan.
- *blanc*, Aug. Sept.
- - d'automne, s. Reinette grosse d'Angleterre.
- - d'été, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
- - *glacé*, Aug. Sept.
- de France, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
- *de Liège*, Dec. Jan.
- *d'été*, Aug. Sept.
- *d'hiver*, Dec. Jan.
- *d'Orléans*, Sept. Oct.
- doux, s. Rambour rouge d'été.

Rambour franc, Sept. Oct.
- - s. Rambour blanc, Aug. Sept.
- *gros*, Nov. Dec.
- - s. Rambour franc, Sept. Oct.
- *Papeleu*, Sept. Oct.
- rouge, s. Rambour aigre.
- - s. - d'hiver.
- - *d'été*, Sept. Oct.
- - *d'hiver*, Dec. Jan.
- Saint Germain, s. Großer gestreifter Hermannsapfel.
- *vert et gris*, Sept. Oct.
Rambur, Ramburapfel = Rambour.
= = s. Rambour gros.
= = s. Reinette grise.
= = von Canada, s. Reinette du Canada.
= = von Frankreich, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= = von Lüttich, s. Rambour de Liège.
= = von Orleans, s. Rambour d'Orléans.
= = von Papeleu, s. Rambour Papeleu.
Ramerino, Ramorino, s. Mela di Romarino.
Rangé, Nov. Dec.
Ratel, Dec. Jan.
Rather ripe Apple, Aug. Sept.
Rauauapfel, s. Reinette grise.
Rauchapfel, s. - -
= s. Brauner Matapfel.
Rauher Borster, s. Reinette grise.
Rauhgast, s. Reinette Carpentin.
= s. - grise française.
Rauhlederling, s. Reinette grise française.
Ravelston Pippin, Aug. Sept.
Rawlin's Russet, s. Sweeting Russet.
Read's Baker, s. Norfolk Beaufin.
Red and Green Juneating, s. White Juneating.
- Anise, s. Beauty of Wilts.
- *Astracan*, Aug. Sept.
- Autumn-Calville, s. Calville rouge d'automne.
- Baldwin's Pippin, s. Baldwin.
*- *Bay*, Oct. Nov.
- Calville, s. Calville rouge d'hiver, Sept. Oct.
- - s. Pomme Violette.
- *Caroline*, Aug. Sept.
*- *Casham*, Oct. Nov.?
- Crofton, s. Scarlet Crofton.
*- *Dymmock*, Jan. Febr.
- Hawthornden, s. Hawthornden.
- *Ingestrie Pippin*, Oct. Nov.
- Juneating, s. Early red Margaret.
- *Kentish Pippin*, Dec. Jan.
- Leadington, s. Stoup Leadington.
- *Lemon Pippin*, Dec. Jan.
- Margaret, s. Early red Margaret.
- *Norman*, Nov. Dec.
- Pennock, s. Pennock's red Winter.
- *Quarrenden*, Aug. Sept.
- Queening, s. Crimson Queening.
- *Stire*, Nov. Dec.
- Streak, s. Flower of the Town.
- - Eaton, s. Red Streak Moccas.
- - *Keeping*, Dec. Jan.

---

*) Der **Quisinot** erscheint in alten Verzeichnissen bisweilen auch als = ***Cousinotte*** und einmal fand ich ihn auch als = ***Codlin*** und = *Pomme* oder ***Reinette de Cuisine***. A. d. V.

Red Streak Kernel, Dec. Jan.
– – *Moccas*, Nov. Dec. ?
– Summer Rose Apple, s. Pomme rose rouge d'été.
– *sweet Pippin*, Nov. Dec.
– *Winter Pearmain*, Dec. Jan.
Redding's Nonpareil, Dec. Jan.
Redondelle, Oct. Nov.
– *Miche*, Oct. Nov.
Reine des Reinettes, Febr. Mai.
– de Trianon, s. Canadian Pippin.
Reinette, s. Reinette franche.
Reinette à chair verte, Febr. Mai *).
– à côtes, s. Calville blanche.
– – – s. – – d'hiver.
– Allemande, s. Lothringer grüne Renette.
– – s. Edler Winter-Borsdorfer.
– *Anglo-Portugaise*, Nov. Dec.
– à trochet, s. Cluster Apple.
– Aurore, s. Aurore.
– bâtarde, s. Edler Winterborsdorfer.
– *Bellefleur*, Dec. Jan.
– – s. Hollandse Pepping.
– – s. Reinette Pomme Madame.
– *blanche*, Nov. Dec.
– – *d'Angleterre*, Dec. Jan.
– – d'Espagne, s. Reinette d'Espagne.
– – *de Portugal*, Dec. Jan.
– – Prime, s. Reinette franche.
– *Boodfort*, Dec. Jan.
– *brodée*, Oct. Nov.
– – Nov. Dec.
– – s. Pomme de St. Julien.
– *Burchardt*, Dec. Jan.
– *calvillée*, Nov. Dec.
– Carpendu, s. Reinette Carpentin.
– *Carpentin*, Nov. Dec.
– – s. Fenouillet gris.
– carrée, s. Calville blanche d'hiver.
– charactère, s. Große Casseler Renette.
– *colossale*, Dec. Jan.
– *Contin*, Oct. Nov.
– *couleuvrée*, Jan. Febr.
– – s. Reinette calvillée.
– Courtpendu de Cassel, s. Große Casseler Renette.
– – *gris*, Dec. Jan.
* – *d'Accord*, Febr. Mai.
– *d'Aizerna*, Sept. Oct.
– d'Aix, s. Golden Ren'net.
– d'Allemagne, s. Edler Winter-Borsdorfer.
– *d'Ananas*, Nov. Dec.
– d'Angleterre, s. Reinette franche.
– – s. Golden Pippin.

Reinette d'Angleterre, s. Reinette blanche d'Angleterre.
– – *hâtive*, Aug. Sept.
– *Daniel*, Dec. Jan.
– *d'Anjou*, Febr. Mai.
– *d'Auvergne*, Dec. Jan.
– *de Baumann*, Dec. Jan.
– *de Breda*, Dec. Jan.
– – – s. Reinette franche.
– – – s. – d'Aizerna.
– *de Bretagne*, Nov. Dec.
– – – s. Reinette du Canada grosse.
– de Caen, s. Reinette du Canada grosse.
– *de Canterbury*, Dec. Jan.
– *de Caux*, Febr. Mai.
– *de Champ*, Dec. Jan.
– de Champagne, s. Reinette verte.
– *de Citron*, Dec. Jan.
– *de Clareval*, Dec. Jan.
– de Cuisine, s. Pomme de Cuisine.
– de Damason, s. Reinette double de Damason.
– *de Doué*, Febr. Mai.
– de Fritzlar, s. Gelbe Erfurter Sommer-Renette.
– *de Garde*, Febr. Mai.
– *de Geer*, Nov. Dec.
– de Glasgow, s. Reinette d'Orléans.
– *de Gomand*, Dec. Jan.
– de Granville, s. Reinette de Paris.
– – – s. Pariser Rambur-Renette.
– *d'Egypte*, Febr. Mai.
– *de haute bonté*, Oct. Nov.
– – – – Jan. Febr.
– de Hongrie, s. Reinette grise de Hollande.
– *de Laak*, Sept. Oct.
– *de la Chine*, Dec. Jan.
– *de la Reine*, Jan. Febr.
– *de la Rochelle*, Febr. Mai.
– de Liège, s. Reinette grosse d'Angleterre.
– *de Luneville*, Febr. Mai.
– *de Madère*, Nov. Dec.
– de Mascon, s. Mascon's gelbe harte Glasrenette.
– *de Méron*, Dec. Jan.
– de Misnie, s. Edler Winterborsdorfer.
– *Demoiselle*, Oct. Nov.
– *de Montagne*, Jan. Febr.
– *de Montbron*, Dec. Jan.
– *de Montfort*, Nov. Dec.
– *de Montmorency*, Jan. Febr.
– *de Newyork*, Dec. Jan.
– – – s. Newtown Pippin.
– *de Normandie*, Oct. Nov.
– – – s. Reinette franche.
– *de Paris*, Dec. Jan.
– – – s. Reinette grosse d'Angleterre.
– d'épice, s. Spice Apple.
– de Portugal, s. Reinette royale.
– *d'Erkenstein*, Nov. Dec.
– *de Saint-Béat*, Jan. Febr.
– *de Saint-Laurent*, Nov. Dec.
– *des bergers*, Nov. Dec.
– *des Capucines*, Dec. Jan.

---

*) Nicht selten liest man „Reinette à *chaire* verte". Daraus müßte nun ein treuer Uebersetzer eine Grüne Kanzel-Renette machen anstatt einer grünfleischigen Renette, wie es heißen muß. Man muß dergleichen hin und wieder zur Sprache bringen, weil nicht Jedermann die Pflicht — alle Namen richtig zu schreiben — gehörig anerkennen zu wollen scheint, Mancher sogar ziemlich leicht darüber hinzugehen pflegt und so zu der alten Verwirrung behaglich eine neue Verwirrung bringt. Leider muß man aber zugestehen, daß volle Rechtschreibung auch bei dem besten Willen oft nur Sache eines glücklichen Treffers bleibt, indem häufig alle Stützpunkte mangeln und Analogien nicht aufzufinden sind.
A. d. V.

Reinette des Carmes, Dec. Jan.
– – – ſ. Reinette verte longue panachée.
– – – ſ. Reinette rousse.
– – – ſ. Autumn-Pearmain.
• – de Schwöbler, ſ. Schwöbler's Renette.
– *de Sickler*, Dec. Jan.
– de Sorgvliet, ſ. Renet van Sorgvliet.
• – *d'Espagne*, Oct. Nov.
– – Nov. Dec.
– d'été, ſ. Reinette jaune d'été.
– – *blanche*, Sept. Oct.
– – jaune, ſ. Reinette jaune d'été.
• – de Thorn, ſ. Thorner Renette.
– *de Vergie*, Jan. Febr.
– de Verme, ſ. Dumelow's Seedling.
– *de Versailles*, Dec. Jan.
• – *de Vigan*, Dec. Jan.
– de Windsor, ſ. Monstrous Pippin.
– *d'hiver sucrée*, Oct. Nov.
– *d'Hollande*, Jan. Febr.
– *Diel*, Dec. Jan.
• – d'Italie, ſ. Italienische Renette.
– Dodonne, ſ. Reinette de Luneville.
– d'or, ſ. Golden Pippin.
– – *de Bordeaux*, Dec. Jan.
– *dorée*, Dec. Jan.
– – ſ. Reinette jaune tardive.
– – ſ. – franche.
– – des Allemands, ſ. Dutch Mignonne.
– – *d'été*, Sept. Oct.
– – *royale*, Dec. Jan.
– – – ſ. Reinette du roi.
– *d'Orléans*, Dec. Jan.
– – ſ. Reinette triomphante.
– double, ſ. Reinette grise.
– – *de Breda*, Jan. Febr.
– – *de Damason*, Dec. Jan.
• – – *verte*, Febr. Mai.
– Drap d'or, ſ. Character of Drap d'or.
– du Canada, ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
– – – ſ. Reinette de Paris.
– – – à côtes, ſ. Reinette du Canada grosse.
– – – blanche, ſ. Reinette du Canada grosse.
– – – *grise*, Febr. Mai.
– – – – ſ. Royal Russet.
– – – *grosse*, Jan. Febr.
– – – plate, ſ. Royal Russet.
– du Hâvre, ſ. Reinette grise de Hollande.
– *du Nord*, Febr. Mai.
– – – ſ. North Renet.
– *du Roi*, Dec. Jan.
– – – ſ. Royal Ren'net.
– étoilée, ſ. Pomme étoilée.
– filée, ſ. Reinette brodée, Oct. Nov.
– *Fox*, Nov. Dec.
– – ſ. Grauwe Fos Renet.
– *franche*, Dec. Jan.
– – ſ. Reinette blanche.
– – ſ. – grosse d'Angleterre.
– – *à côtes*, Dec. Jan.
– *Gay*, Nov. Dec.

Reinette Gielen, ſ. Golden Ren'net.
• – *glacée*, Dec. Jan.
– Golden, ſ. Golden Ren'net.
– *grise*, Oct. Nov.
– – Nov. Dec.
– – ſ. Reinette Carpentin.
– – ſ. – grise française.
• – – *Bec de lièvre*, Jan. Febr.
– – *d'Angleterre*, Oct. Nov.
– – *d'automne*, Sept. Oct.
– – *de Champagne*, Dec. Jan.
– – *de Granville*, Febr. Mai.
– – *de Hollande*, Nov. Dec.
– – *de Metz*, Nov. Dec.
– – *de Portugal*, Dec. Jan.
– – d'hiver, ſ. Reinette grise, Nov. Dec.
– – d'or, ſ. Reinette dorée.
– – – ſ. – grise dorée.
– – *dorée*, Oct. Nov.
– – *double*, Sept. Oct.
– – – ſ. Reinette grise française.
– – extra, ſ. Reinette grise, Nov. Dec.
– – *Française*, Dec. Jan.
– – musquée, ſ. Zoete grauwe Renet.
– – *turbinée*, Dec. Jan.
– *grosse d'Angleterre*, Dec. Jan.
– – – ſ. Reinette du Canada grosse.
– – – ſ. Reinette Pomme Madame.
– – – ſ. Reinette blanche d'Angleterre.
– Hollandaise, ſ. Belle Hollandaise.
– *jaune*, Dec. Jan.
– – ſ. Reinette jaune tardive.
– – *d'automne*, Oct. Nov.
– – *d'été*, Sept. Oct.
– – hâtive, ſ. Reinette jaune d'été.
– – – ſ. – – d'automne.
– – – ſ. Reinette dorée d'été.
– – – *Duhamel*, ſ. Reinette d'été blanche.
– – *sucrée*, Oct. Nov.
– – *tardive*, Dec. Jan.
– – – ſ. Reinette dorée, Dec. Jan.
– magique, ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
– marbrée, ſ. Reinette dorée.
– – ſ. Große Casseler Renette.
– *Michaux*, Dec. Jan.
– *Mollette*, Sept. Oct.
– *monstrueuse*, Jan. Febr.
– – ſ. Reinette grosse d'Angleterre.
– – ſ. Reinette verte.
– *Muscatellier*, Nov. Dec.
– *musquée*, Nov. Dec.
– Nelguin, ſ. Nelguin.
– – ſ. Reinette d'Aizerna.
– Nicola, ſ. Nicola's Renette.
– *noire*, Nov. Dec.
– Nonpareil, *Duhamel*, ſ. Reinette verte.

Rothe Citronen-Renette, s. Red Lemon Pippin.
= gestreifte Gewürz-Renette, s. Roode Kruid Renet.
= = Renette, s. Reinette rouge d'été.
= = Sommer-Renette, s. Reinette rouge d'été.
= = = = s. Reinette dorée d'été.
= Herbst-Renette, s. Reinette rouge d'automne.
= Parmän-Renette, s. Roode Parmain-Renet.
= = = == Reinette d'Orléans.
= Renette, s. Cluster Apple.
= = s. Winter Streepeling.
= = s. Rothe süße Weinrenette.
= = s. Rother Stettiner.
= = s. Rother Taffetapfel.
= = s. Reinette rousse.
= = s. Rothe süße Winter-Renette.
= = s. Pomme violette.
= = s. Barcelona Pearmain.
= = s. Reinette rouge, Febr. Mai.
= = s. – – rayée.
= = s. – – d'été.
= = s. – – d'automne.
= = s. Autumn Pearmain.
= = s. Reinette des Carmes.
= Schafsnase, Nov. Dec.
= = s. Meißner leberrother Himbeerapfel.
= = s. Deutsche Schafsnase.
= süße Wein-Renette, Nov. Dec.
= = Winter-Renette, Nov. Dec.
= Walze, Dec. Jan.
= = s. Rouleau.
= Winter-Parmäne, s. Red Winter Pearmain.
Rother Agatapfel, s. Agat rouge.
= Ananas-Apfel, Oct. Nov.
= = = s. Pomme d'Ananas rouge.
= Apfel von Sedan, s. Pomme de Sedan.
= Api, s. Pomme d'Api.
= Apollo, s. Apollo.
= = s. Danziger Kantapfel.
= Asbacher, s. Rother Stettiner.
= Astrakanischer Sommerapfel, s. Red Astracan.
= Augustiner, Nov. Dec.
= Bachapfel, s. Langdauernder rother Hartapfel.
= Backapfel, Oct. Nov.
= = s. Rother Stettiner.
= Bamberger, s. Rother Stettiner.
= Baschesapfel, s. Muskateller-Luiken.
= Bastard-Herbst-Calville, s. Himbeerapfel.
= Biedigheimer, s. Rother Stettiner.
= Bietigheimer, Nov. Dec.
= Billigheimer, s. Rother Stettiner.
= Bissemer, s. Kleiner Mauerapfel.
= Bödigheimer, s. Rother Stettiner.
= böhmischer Jungfernapfel, Oct. Nov.
= Borsdorfer, Nov. Dec.
= = s. Fechenbacher Streifling.
= Brasilienapfel, s. Rambour rouge d'été.
= Breitling, s. Rother Stettiner.
= Calville, s. Framboise rouge rayée.
Rother Calville, s. Calville rouge d'automne.
= = s. Danziger Kantapfel.
= = s. Rother Stettiner.
= = s. Haarlemse roode Framboos Appel.
= = s. Gelber Winter-Karthäuser.
= = s. Pomme violette.
= = s. Calville rouge d'hiver.
= = s. – – d'été.
= = s. – – longue d'hiver.
= = s. – – de Micoud.
= = s. – – de la Normandie.
= = s. – – de Pentecôte.
= Cardinal, s. Cardinal rouge.
= = s. Dittrich's Winter-Rosenapfel.
= = s. Calville rouge d'automne.
= Citronen-Apfel, s. Calville rouge d'automne.
= Cronberger, s. Dunkelrother Cronberger.
= drei Jahre dauernder Streifling, s. Pomme rouge rayée durable trois ans.
= Eckapfel, Dec. Jan.
= = s. Calville rouge d'hiver.
= = s. Coeur de boeuf.
= englischer Carolin, s. Red Caroline.
= = Gulderling, Sept. Oct.
= Erdbeerapfel, s. Calville rouge d'automne.
= = s. – – d'été.
= Favoritapfel, s. Mignonne rouge.
= Fenchelapfel, s. Fenouillet rouge.
= Flaschenapfel, Nov. Dec. ?
= Frankfurter, s. Brauner Matapfel.
= französischer Quittenapfel, s. Calville d'été rouge.
= Frühapfel, s. Early Red Margaret.
= Geldernscher Kreuzapfel, s. Roode Kruis-Appel van Gelder.
= gestreifter Anisapfel, s. Pomme d'Anis rouge.
= = Pfundapfel, s. Rambour blanc d'été.
= = Tellerapfel, s. Rambour blanc d'été.
= Glasapfel, s. Rother Stettiner.
= Gulderling, s. Roode Gulderling.
= Häuscher == Rother Henscher.
= Harlemer Himbeerapfel, s. Calville rouge longue d'hiver.
= = = s. Framboise rouge rayée.
= = = s. Haarlemse roode Framboos Appel.
= Hartapfel, s. Rother Stettiner.
= Henscher, s. Jagdapfel.
= Herbst-Anis-Calville, s. Calville d'Anis rouge d'automne.
= = Breitling, Sept. Oct.
= = Calville, s. Calville rouge d'automne.
= = = s. Calville rouge longue d'hiver.
= = = s. Braunrother Himbeerapfel.
= = = s. Rother Paradiesapfel.
= = Erdbeerapfel, s. Calville rouge d'automne.
= = Strichapfel, s. Passe Pomme rouge d'automne.

Rother Herbst = Süßapfel, s. Pomme sucrée rouge d'automne.
= = Taffetapfel, Oct. Nov.
= = Taubenapfel, s. Pigeon rouge d'automne.
= = Zimmtapfel, s. Roode goud Kaneel.
= Herr, s. Adam, Nov. Dec.
= Herren = Apfel, s. Rambour rouge d'été.
= = = s. Rother Stettiner.
= Heuscher, s. Jagdapfel.
= Himbeerapfel, Oct. Nov.
= = s. Meißner leberrother Himbeerapfel.
= = s. Calville rouge d'automne.
= = s. Calville rouge longue d'hiver.
= Himbeer = Calville, s. Calville rouge longue d'hiver.
= = = s. Framboise rouge rayée.
= holländischer Bellefleur, s. Roode Hollandse Bellefleur.
= = Winter = Calville, Jan. Febr.
= Ingestrie = Pepping, s. Red Ingestrie Pippin.
= Jungfernapfel, s. Rother böhmischer Jungfernapfel.
= Kaiserapfel, s. Pomme impériale rouge.
= = s. Schwäbischer Rosenapfel.
= Kantapfel, s. Danziger Kantapfel.
= Kentischer Pepping, s. Red Kentish Pippin.
= Kinder = Pepping, s. – – –
= Kirschapfel, s. Rother Stettiner.
= Kronapfel, s. Roode Kroons Appel.
= = s. – Tulp Kroon.
= Kurzdauernder Herbstapfel, s. Passe Pomme rouge d'automne.
= langdauernder Hartapfel, Jan. Febr.
= Langhanns, Oct. Nov.
= Leadington, s. Stoup Leadington.
= Lederapfel, s. Rambour d'Orléans.
= Liebesapfel, s. Danziger Kantapfel.
= = s. Pomme d'amour.
= Liebling, s. Mignonne rouge.
= Maiapfel, s. Reinette musquée.
= Margarethenapfel, s. Early red Margaret.
= Markapfel, Nov. Dec.
= = s. Rother Stettiner.
= Matapfel, Nov. Dec.
= = s. Brauner Matapfel.
= = s. Weißer Matapfel.
= = s. Calville rouge longue d'hiver.
= Mostapfel, s. Weißer Stettiner.
= Müllerapfel, Oct. Nov.
= Normann, s. Red Norman.
= Palästiner, s. Calville rouge précoce.
= Paradiesapfel, Sept. Oct.
= = s. Calville rouge longue d'hiver.
= = s. Calville rouge d'automne.
= = s. Braunrother Himbeerapfel.
= = s. Pomme couchine rouge.
= Pauliner, Sept. Oct.

Rother Pennock, s. Pennock's red Winter.
= Pepping, s. Pigeon rouge.
= = s. Roode Pepping.
= = s. Pépin rouge.
= = s. Rother Borstorfer.
= = von Ingestrie, s. Red Ingestrie Pippin.
= Pfingst = Apfel, s. Rouge de Pentecôte.
= = Calville, s. Calville rouge de Pentecôte.
= Pigeon, s. Pigeon rouge.
= = s. – – d'automne.
= Pilgrim, Dec. Jan.
= polnischer Pauliner, s. Wielke Skleneni Jabtko.
= Polsterapfel, Oct. Nov.
= Rambur, s. Rambour d'été rouge.
= Rosmarinapfel, s. Calville d'été rouge.
= Rostocker, s. Rother Stettiner.
= Rubinapfel, s. Rother Stettiner.
= saurer Hiefenapfel, s. Roode zuire Joopen.
= Schlotterapfel, Sept. Oct.
= = s. Rother walzenförmiger Schlotterapfel.
= = s. Großer gestreifter Rasselapfel.
= = s. Großer rother Rasselapfel.
= Sommer = Apfel, s. Pomme rose rouge d'été.
= = Api, s. Api rouge d'été.
= = Breitling, Aug. Sept.
= = Calville, s. Calville rouge d'été.
= = = s. – – d'automne.
= = = s. Pomme violette d'été.
= = Erdbeerapfel, s. Calville rouge d'été.
= = Himbeerapfel, s. Framboise rouge d'été.
= = Rabau, s. Rambour rouge d'été.
= = Rosenapfel, s. Pomme rose rouge d'été.
= = Rubiner, s. Rambour franc.
= = Strichapfel, s. Passe Pomme rouge d'été.
= Specialapfel, Nov. Dec.
= Stettiner, Dec. Jan.
= = s. Calville rouge d'automne.
= = s. Danziger Kantapfel.
= = s. Winter Streepeling.
= = s. Reinette rouge.
= Straßburger, s. Dunkelrother Straßburger Streifling.
= Streifling, s. Flower of the Town.
= = s. Hoheitsapfel.
= Strich = Erdbeerapfel, s. Calville rouge d'été.
= Striefapfel, s. Kleiner Reuzerling.
= Strömapfel, s. Calville rouge d'automne.
= Süßapfel, s. Pomme sucrée rouge.
= süßer Hiefenapfel, s. Roode zoete Joopen.
= = Pepping, s. Red sweet Pippin.
= Taffetapfel, s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Meißner leberrother Himbeerapfel.
= Taubenapfel, s. Pigeon rouge.
= Tiefbutzen, Dec. Jan.

Rother Tiefbutzen, s. Brauner Matapfel.
= walzenförmiger Schlotterapfel, Dec. Jan.
= Weinapfel, s. Wyn Appel.
= = s. Rother Stettiner.
= = s. Roode Wyn Apple.
* = = von Casham, s. Red Casham.
= Wiener Apfel, s. Pomme de Vienne.
= = = s. Rother Stettiner.
= = Sommerapfel, Sept. Oct.
= = = s. Pomme de Vienne.
= Winter=Apfel, s. Rother Stettiner.
= = Calville, s. Calville rouge d'automne.
= = = s. Calville rouge longue d'hiver.
= = = s. Calville rouge d'hiver, Oct. Nov. A.
= = = s. Calville rouge d'hiver, Oct. Nov. B.
= = = s. Danziger Kantapfel.
= = = Süßapfel, s. Pomme rouge rayée durable trois ans.
* = = = Süßapfel, s. Weißer Winter=Calville=Süßapfel.
* = = Erdbeerapfel, s. Calville rouge longue d'hiver.
= = Fleiner, s. Großer Winterfleiner.
= = = s. Pigeon rouge.
= = = s. Rother Stettiner.
= = Kronapfel, s. Roode Kroon-Appel.
= = Paradiesapfel, s. Paradis rouge d'hiver.
= = Quittenapfel, s. Calville rouge longue d'hiver.
= = Rabau, s. Rambour rouge d'hiver.
= = Rambur, s. – – –
= = Streifling, s. Cambusnethan Pippin.
= = = s. Winter Streepeling.
= = Taubenapfel, s. Pigeonnet royal.
= = = s. Pigeon rouge.
= Wulstling, s. Danziger Kantapfel.
= Zimmtapfel, s. Roode goud Kaneel.
= Zollker, Dec. Jan.
= Zwiebelapfel, s. Danziger Kantapfel.
= = s. Rother Stettiner.
Rothes Seidenhemdchen, Dec. Jan.
= = s. Carmoisinhemdchen.
= = s. Winter Streepeling.
Rothfeder, s. Rouget.
Rothfüßer=Apfel, s. Weißer Matapfel.
Rothgestreifte grüne Renette, s. Reinette rouge.
= = = s. – verte longue panachée.
* Rothgestreifter Kernapfel, s. Red streak Kernel.
= Pelzrabau, Nov. Dec.
= Pfundapfel, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= Röthling von Rowlin, s. Sweeting Russet.
= Schlotterapfel, Aug. Sept.
= Teller=Apfel, s. Rambour blanc, Aug. Sept.
Rothgraue Kelch=Renette, Dec. Jan.
= = = s. Reinette Fox.
Rothgraue Kelch=Renette, s. Grauwe Fos Renet.
Rothhärtling vom Walde, s. Langdauernder rother Hartapfel.
Rothhäutiger, s. Runder Herbstrosenapfel.
Rothlicher, s. Pomme violette.
Rothspitziger, s. Kleiner Reuzerling.
Rothstriemige Renette, s. Reinette rouge panachée.
Rothsüßapfel, s. Luikenapfel.
Rothsüßer, s. Pomme violette.
Roth und grüner Frühapfel, s. White Juneating.
Rothvogel, s. Rother Stettiner.
Rothwiner, s. Rambour franc.
Rottweiler Höckerapfel, Dec. Jan.
Rouge de Pentecôte, Jan. Febr.
Rouget, Oct. Nov.
Rougham Seedling, Dec. Jan.
Rouleau, Nov. Dec.
Round Catshead, Dec. Jan.
– *Head*, Nov. Dec.
– *Winter Nonesuch*, Nov. Dec.
Rousseau, s. Reinette rousse.
Roussette Sykehouse, s. Sykehouse Russet.
Rouveau, s. Coeur de boeuf.
– s. Bruindeling.
Royal Blood, Sept. Oct.
– *Devon*, Nov. Dec.
– *Jersey*, Oct. Nov.
– *Nonpareil*, Nov. Dec.
– *Pearmain*, Nov. Dec.
– – s. Vale Mascal Pearmain.
– – s. Autumn Pearmain.
– – s. Herefordshire Pearmain.
– – s. Summer Pearmain.
– *Pippin*, Jan. Febr.
– *Ren'net*, Nov. Dec.
– *Russet*, Nov. Dec.
– Somerset, s. London.
– *Wilding*, Dec. Jan.
Royale, Jan. Febr.
– d'Angleterre, s. Golden Winter Pearmain.
– – s. Pomme royale d'Angleterre.
– – s. Pomme imperiale verte.
Rubiner, s. Danziger Kantapfel.
= s. Rother Stettiner.
= s. Kleiner Bronnapfel, Oct. Nov. A.
Ruckman's Pearmain, s. Golden Pearmain.
** Rueckershäuser Herbst=Reuzerling.
Rueller=Apfel, s. Reinette rouellée.
Rümelin's Renette, s. Reinette de Paris.
Rümmergrieß licher, Rümmergrießling, s. Winter Streepeling.
Ruhm von Boughton, s. Glory of Boughton.
* = = Dredge, s. Dredge's Fame.
= = Miller, s. Miller's Glory.
Runde Renette, s. Reinette Bellefleur.
Runder Bellefleur, s. Hollandse Pepping.
= Herbst=Rosenapfel, Nov. Dec.
= Katzenkopf, s. Round Catshead.
= Winter=Sondergleichen, s. Round Winter Nonesuch.
Rundkopf, s. Round Head.
* *Russet*, Nov. Dec.
– Bath, s. Sweeting Russet.
– Byson Wood, s. Byson Wood.

Russet Golden Pippin, s. Golden Pippin.
– Mignonne, s. Sweeting Russet.
Russian, the, s. Courtpendu plat.
– Emperor, s. Alexander.
Russische Renette, s. Loskrieger.
= = s. Reinette verte.
Russischer Apfel, s. Summer Gilliflower.
= Eisapfel, s. Russischer Glasapfel.
= = s. Pomme d'Astracan, Jul. Aug.
= Glasapfel, Febr. Mai.
= Pauliner, s. Pomme d'Astracan.
= = s. Russischer Glasapfel.
Rußling = Röthling, Russet.
= von Cooper, s. Sweeting Russet.
= = Irland, s. Irish Russet.
= = Long-Island, s. Sweeting Russet.
= = Norfolk, s. Norfolk Russet.
= = Pile, s. Pile's Russet.
= = Sykehouse, s. Sykehouse Russet.
Rymer, s. Duke of York, *Newbold*.

S.

Sabine, s. Gräfensteiner.
Sack and Sugar, Aug. Sept.
Sächsische Goldrenette, Dec. Jan.
* Sämling aus Kent, s. Kern of the Kent.
= der Abtei Waltham, s. Waltham Abbey Seedling.
= vom Goldpepping, s. Seedling of the Golden Pippin.
= von Ashby, s. Ashby-Seedling.
= = Balderstone, s. Balderstone Seedling.
* = = Breinton, s. Breinton Seedling.
= = Brickley, s. Brickley's –
* = = Brierley, s. Brierley's –
= = Burns, s. Burn's Seedling.
= = Carel, s. Pinner's –
= = Docker, s. Docker's –
* = = Dredge, s. Dredge's Seedling.
= = Hill, s. Hill's Seedling.
= = Hoare, s. Hoare's Seedling.
= = Jeffrey, s. Jeffrey's Seedling.
= = Ives, s. Ives's Seedling.
= = Kirke, s. Kirke's Seedling.
= = Lock, s. Lock's –
= = Lucombe, s. Lucombe's Seedling.
= = Master, s. Master's Seedling.
= = Pennington, s. Pennington's Seedling.
= = Petworth, s. Petworth Seedling.
= = Pinner, s. Pinner's Seedling.
= = Rougham, s. Rougham Seedling.
= = Simpson, s. Simpson's –
= = Thoresby, s. Thoresby –
= = Windham, s. Windham's Seedling.
= = Young, s. Young's Seedling.
Säuerlicher Köberling, Oct. Nov.
Säuerling von Hanwell, s. Hanwell Souring.
Saffer-Apfel, s. Saffranapfel, Dec. Jan.
Saffran-Apfel, Dec. Jan.
= Borsdorfer, s. Sommer-Borsdorfer.
= Renette, Nov. Dec.
Safranke, s. Granatapfel, Dec. Jan.
Saftapfel, s. Mostapfel.
Saint Florent, s. Pomme de Saint Florent.
Saint Germain rayée, Sept. Oct.
– *Lawrence*, Aug. Sept.
– *Louis*, Oct. Nov.
– *Patrick's Sweeting*, Aug. Sept.
Sak-Apple, s. Red Quarrenden.
Salmon's Apple, s. Saumon.
– – s. Lachsapfel, Sept. Oct.
Salopian, Oct. Nov.
Sammetapfel, s. Reinette de Luneville.
Sam Rawting's, s. Hoary Morning.
– Young Apple, s. Irish Russet.
Sam's Crab, s. Longville's Kernel.
Sam's Wildling, s. Longville's Kernel.
Sanct Florenz-Apfel, s. Pomme de St. Florent.
= Gallus-Apfel, Oct. Nov.
Sanct Helena Russet, s. Reinette du Canada grosse.
Sanct Jakobs-Apfel, s. Witte Kruid Appel.
Sanct James Apple, s. Jakobi-Apfel.
– Jans Appel, s. Pomme de St. Jean.
– *John's Nonpareil*, Nov. Dec.
Sanct Lorenz-Apfel, s. Saint Lawrence.
= = Renette, s. Reinette Saint Laurent.
Sandwerrnling, s. Gestreifter Backapfel.
Sandy's Russet, Nov. Dec.
Sanfte Rose, s. Bland Rose.
Sanguineuse, s. Pomme de neige.
Sanguinole, s. Calville rouge longue d'hiver.
– s. Coeur de boeuf.
Sapling Bark, Aug. Sept.
Sara Sinap, oder / *Saru Sinap*, oder / *Sary Sinap* }, Dec. Jan.
Satin, Jan. Febr.
* Sauapfel, s. Pyrus Malus sylvestris.
Sauer-Apfel, s. Rother Stettiner.
= = s. Weißer =
= = von Norwich, s. Norwich Jubilée.
= Breitling, s. Rother Stettiner.
= = s. Weißer =
= = s. Rambour aigre.
= Fleiner, s. Gestreifter Rosmarinapfel.
= Franken, s. Reinette franche.
= Walzle, s. Weißer Matapfel.
* Sauerling, s. Pyrus Malus sylvestris.
Sauerracher, s. Deutsche Schafsnase.
= s. Kugelapfel.
Sauge, Nov. Dec.
Saumon, Jan. Febr.
Saure grüne Schafsnase, Dec. Jan.
= Renette, s. Weißer Stettiner.
Saurer Bamberger, s. Weißer Stettiner.
= edler Prinzessin-Apfel, s. Zuure Princesse noble.
= gestreifter Silberling, s. Gestreepte Silverling.
= Grauch, s. Grauch douce.
= Holländer, Nov. Dec.
= holländischer Breitling, s. Deutscher Glasapfel.
= Mai-Apfel, s. Mey Zuur.
= Orange- oder / Oranien-Apfel }, s. Oranje zuur.
= Rabau oder / Rambur }, s. Grauwe Rabauw.
= Rheinapfel, Nov. Dec.
= Sonnen-Apfel, s. Zuure Son-Appel.

Saurer Weinapfel, s. Brauner Matapfel.
= Winter-Rambur, s. Rambour aigre.
Sauracher = Sauerracher.
Saurüssel, s. Saure grüne Schafsnase.
Savoyischer Calville, s. Calville rouge d'automne.
Scarlet Crofton, Oct. Nov.
- *Leadington*, Nov. Dec.
- *Nonpareil*, Dec. Jan.
- *Pearmain*, Sept. Oct.
- perfumed Apple, s. Cote Apple.
- *Pippin*, Sept. Oct.
- Queening, s. Crimson Queening.
- *Weeper*, Nov. Dec.
Schaager Maagd, s. Mooy Maagd Appel.
Schabol, s. Pomme d'Api.
Schäfchen, s. Brebis.
Schäfer, s. Schafer.
Schäfer-Renette, s. Reinette des bergers.
Schätzler-Apfel, s. Loskrieger.
Schafer, Dec. Jan.
Schaffner's gelbe Herbst-Renette, Oct. Nov.
Schafs-Apfel, s. Brebis.
Schafskopfs-Apfel, s. Großer rheinischer Bohnapfel.
= = s. Deutsche Schafsnase.
*Schafsnase, Dec. Jan.
= s. Gelber Gulderling.
= s. Pigeon blanc.
= s. Gelber Winter-Karthäuser.
= s. Calville blanche d'hiver.
= s. Pippin Bullock.
= s. Gelbe gestreifte Schafsnase.
Schalen-Apfel, s. Deutsche Schafsnase.
Schaltrauch-Alma, Nov. Dec.
Schaltrauch's Apfel, s. Schaltrauch-Alma.
Scharlach-Parmäne, s. Scarlet Pearmain.
= = aus Sussex, s. Sussex Scarlet Pearmain.
= Pepping, s. Scarlet Pippin.
Scharlachrothe Parmäne, s. Scarlet Pearmain.
Scharlachrother Crofton, s. - Crofton.
= Leadington, s. Scarlet Leadington.
= Nonpareil } , s. Scarlet Non-
= Sondergleichen } pareil.
= parfümirter Apfel, s. Cole Apple.
= Pepping, s. Scarlet Pippin.
= Trauerapfel, s. Scarlet Weeper.
= Winterapfel, s. Winter Scarlet.
Schaumburger kleiner Purpurstreifling, Dec. Jan.
= = Zuckerstreifling, s. Schaumburger kleiner Purpurstreifling.
Scheiben-Renette, s. Reinette rouellée.
Scheiber, s. Gelber Winter-Stettiner.
Scheibling, s. Rother Backapfel.
Scheuerapfel, Jan. Febr.
Schickenapfel, Oct. Nov. (Seite 83.)
Schick's rheinischer Bandapfel, s. Schick's rheinischer Landapfel.
= = Landapfel, Nov. Dec.
= = Wandapfel, s. Schick's rheinischer Landapfel.
Schiffeder, s. Loskrieger.
Schiffeter, s. =
Schifferapfel, Nov. Dec.
Schilgen's birnförmiger Apfel, Oct. Nov.
Schillerapfel, s. Pommier à fruit transparent.
Schlagapfel, s. Gelber Winter-Karthäuser.
Schlangen-Renette, s. Reinette couleuvrée.
Schleswiger Erdbeerapfel, Sept. Oct.
= = s. Gestreifte Sommer-Parmäne.
Schloßapfel, Sept. Oct.
= s. Pomme violette.
Schlotterapfel = Klapperapfel.
= = Rasselapfel.
= s. Deutsche Schafsnase.
= s. Gräfensteiner.
= s. Rother walzenförmiger Schlotterapfel.
= van der Flees, s. Calville van der Flees.
Schlottfegerle, s. Pomme violette d'hiver.
Schlottfegers-Apfel, s. Brauner Matapfel.
Schmalzapfel, s. Kleiner Neuzerling.
= s. Deutsche Schafsnase.
Schmeckwell, s. Erfurter gelbe Sommerrenette.
Schmeer-Apfel, Sept. Oct.
Schmelzling, Sept. Oct.
= s. Schwäbischer Rosenapfel.
Schmerlen-Apfel, Dec. Jan.
Schmidberger's gefleckter Butterapfel, s. Gestreifte Sommerparmäne.
= Gold-Renette, Nov. Dec.
= rothe Winter-Renette, Dec. Jan.
= zweimal tragender rother Sommer-Rosenapfel, Aug. Sept.
= zweimal tragender rother Sommer-Rosenapfel, Nov. Dec.
Schmidtbäßler-Apfel, s. Muskateller-Luiken.
Schmied-Apfel, s. Reinette grise.
= = s. Winter Streepeling.
*Schmierapfel, Sept. Oct.
Schminkapfel, Oct. Nov.
Schmuckapfel, s. Parement.
Schmutzbolch, s. Großer brauner Bolchapfel.
Schmutzer, s. Danziger Kantapfel.
= s. Luikenapfel.
Schmutzkoch, Dec. Jan.
Schnabel-Apfel, s. Konstanzer.
Schnaller, Dec. Jan.
*Schnee-Apfel, Nov. Dec.
= = s. Pomme de neige.
= Calville, Dec. Jan.
Schneider-Apfel, Dec. Jan.
= = s. Schreiner-Apfel.
Schnepfen-Apfel, s. Northern Greening.
Schnitzapfel, s. Kleiner Neuzerling.
Schönebeck's (Schönbeck's?) früher Gewürzapfel, Aug. Sept.
= (Schönbeck's?) früher Gewürzapfel, s. Witte Kruid Appel.
= rother Winter-Calville, Dec. Jan.
Schöne Griseldine, s. Belle Griseldine.
= Holländerin, s. Belle Hollandaise.
= Josephine, s. Belle Joséphine.
= von Havre, s. Belle du Hâvre.
*Schöner Augustapfel, s. Belle d'août.
= Dubois-Apfel, s. Belle Dubois.
= Gestreifter, s. Striped Beaufin.
= Goldapfel von Owen, s. White Juneating.
= Guter, s. Belle bonne.

Sickler's rothe Renette, s. Mohrenkopf.
Sieb-Apfel, Oct. Nov.
Siegende Renette, Dec. Jan.
= = s. Reinette triomphante.
Siegener Rötherling, Nov. Dec.
Sieges-Apfel, s. Triomphante.
Silberfelder, Dec. Jan.
Silber-Apfel, s. Gestreifter Backapfel.
= Pepping, s. Pépin vermeil.
= Renette, s. – –
= = s. Reinette grosse d'Angleterre.
Silet, Dec. Jan.
Silonka, Dec. Jan.
Silver-Pippin, s. Pépin vermeil.
Simpson's Seedling, Jan. Febr.
Sire de Fauquemont, Dec. Jan.
Sir Walter Blacket's Favourite, s. Edimburgh Cluster.
Sison's Russet, s. Sweeting Russet.
Skirm's Kernel, Oct. Nov.
Slade's Pippin, Dec. Jan.?
Sneeuw Appel, s. Pomme de neige.
Snow Appel, s. Pomme de neige.
Societäts-Apfel, s. Horticultural Society President.
Soete Gulderling etc. = *Zoete* Gulderling.
Solebury Cider, s. Buck's County.
Somerset Lasting, Oct. Nov.
Somersetshire deux ans, Jan. Febr.?
Sommer-Agatapfel, s. Zomer Kroon Appel.
= Apfel, s. Martinsapfel.
= = s. Sommer-Postoph.
• = = von Biand, s. Biand's Summer.
= Borster, s. Herbst-Borstorfer.
= Borstorfer, s. Herbst-Borstorfer.
• = Bredeke, s. Sommerbreeke.
• = Breeke, Sept. Oct.
= Citronenapfel, s. Zomer Citronen-Appel.
= Cousinot, s. Zomer Kroon Appel.
= Crofton, s. White Crofton.
= Eisapfel, s. Pomme gelée d'été.
= Erdbeerapfel, s. Calville rouge d'été.
= = s. Pomme violette d'été.
= Erweling, s. Zomer Erveling.
= = s. Witte Erveling of Zomer.
= Fleiner, Aug. Sept.
= = s. Böhmischer Sommerfleiner.
= Gewürzapfel, s. Witte Kruid Appel.
= = s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
= Goldparmäne, s. Golden Summer Pearmain.
= = s. Vale Mascal Pearmain.
= Goldpepping, s. Summer Golden Pippin.
= Granatapfel, s. Sommer-Kronapfel.
= Heckenapfel, s. Summer Hedging.
= Karthäuser, s. Ernteapfel.
= König, s. Roi d'été.
= Königin, s. Summer Queen.
= = s. – Stippert.
= Königsapfel, s. Reinette jaune d'été.
= Kronapfel, s. Zomer Kroon Appel.
= Leadington, s. Stoup Leadington.
= Nelkenapfel, s. Summer Gilliflower.
= Parmäne, s. True (Drue) Summer Pearmain.
= = s. Vale Mascal Pearmain.
Sommer-Pepping, s. Margaret, *Millers*.
= Postoph, s. Postophe d'été.
= = s. Witte Kruid Appel.
= = s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
= Rabau, s. Reinette grise d'automne.
= = s. Reinette grise.
= Rambur, s. Rambour d'été.
= Renette, s. Schickenapfel.
• = = s. Summer Ren'net.
= = s. Reinette jaune d'été.
= Röschen, s. Rosette marbrée.
= Rosenapfel, s. Rosette marbrée.
= = s. Pomme violette d'été.
= = s. Summer Rose.
= Rosette, s. Rosette d'été.
= Seidenapfel, s. Cousinotte rouge d'été.
= Streifling, s. Zomer Streepeling.
= Strichapfel, s. Rosette marbrée.
= Taffetapfel, s. Jakobi-Apfel.
= Thorle, s. Summer Thorle.
= Veilchenapfel, s. Pomme violette d'été.
• Sondergleichen, s. Pomme Nonpareille.
• = s. Nonpareille.
= aus Amerika, s. American Nonpareil.
= für die Küche, s. White Nonpareil.
= Goldröthling, s. – –
= Parkapfel, s. Nonesuch Park Apple.
= Röthling von Morris, s. Morris's Nonpareil-Russet.
= Röthling von Pitmaston, s. Pitmaston Nonpareil-Russet.
= von Antrim, s. Antrim Nonpareil.
= = Bigg, s. Nonesuch Park Apple.
• = = = s. Bigg's Nonesuch.
= = Bowes, s. Bowes's Nonpareil.
= = Braddick, s. Braddick's Nonpareil.
= = Clifton, s. Fearn's Pippin.
= = Cockfield, s. White Nonpareil.
= = Downton, s. Downton Nonpareil.
= = Formosa, s. White Nonpareil.
= = Frognal, s. – –
= = Greengroß, s. Nonesuch Park Apple.
= = Hare, s. White Nonpareil.
= = Hubbardston, s. Nonesuch Park Apple.
= = Petworth, s. White Nonpareil.
= = Pitmaston, s. Pitmaston Nonpareil.
= = Redding, s. Redding's Nonpareil.
= = Roß, s. Ross Nonpareil.
= = Sanct Johann, s. Sanct John's Nonpareil.
= = Sevenny, s. Sweeny Nonpareil.
= = Stubton, s. Stubton Nonpareil.

Sondergleichen von Symond, s. Symond's Nonpareil.
= = Pale Mascal, s. White Nonpareil.
= = Vermont, s. Vermont Nonpareil.
= = Waterford, s. White Nonpareil.
* = = Wright, s. Wright's Nonpareil.
Sonnette, Oct. Nov.
Sophiens süßer Rosenapfel, Nov. Dec.
Sops of wine, Oct. Nov.
Sorgvliet Renet, s. Reinette de Sorgvliet.
South Carolina Pippin, Dec. Jan.
Sovereign, Oct. Nov.
Spaanse Gulderling, Dec. Jan.
– – s. Gestreepte Joopen.
Spätblühender Matapfel, Oct. Nov.
= = s. Weißer Matapfel.
Späte Casseler Renette, s. Holländische Goldrenette, Dec. Jan.
= gelbe Renette, s. Reinette jaune tardive.
= Gold=Renette, s. – – –
= Renette, s. Reinette tardive.
Später Bleichheimer, s. Rother Stettiner.
= Calville, s. Rother Stettiner.
= Catalonier, s. Catalonier.
= Eisapfel, s. Pomme gelée tardive.
= Fulwood, s. Dutch Fulwood.
= Jakobsapfel, Sept. Oct.
= Kienle's=Apfel, s. Kleiner Bronnapfel, Oct. Nov. A.
= Renette=Apfel, s. Reinette grosse d'Angleterre.
Spaniard, s. Grüner spanischer Pepping.
Spanische Herbst=Renette, Oct. Nov.
= Renette, s. Reinette d'Espagne.
= = s. – verte.
* = = s. – d'Espagne, Oct. Nov.
Spanischer gestreifter Gulderling, s. Spaanse Gulderling.
= Gulderling, s. Gelbe gestreifte Schafsnase.
= = s. Spaanse Gulderling.
= Pepping, Dec. Jan.
= Rabau, s. Renet van de Laan.
* = Zwiebelapfel, s. Spanish Onion.
* *Spanish Onion*, Oct. Nov.
– Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
Spar=Apfel, s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Gräfensteiner.
Special=Apfel, s. Rother Specialapfel.
Speckapfel, s. Rother Specialapfel.
Speckled Golden Ren'net, s. Barcelona Pearmain.
Spencer's Pippin, Dec. Jan.
Sperber=Apfel, s. l'Epervier.
Spice Apple, Oct. Nov.
Spiegel=Apfel, s. Deutscher Glasapfel.
= = s. Weißer Stettiner.
Spillings=Apfel, s. Spillings=Renette.
= Renette, Nov. Dec.
Spitzapfel, s. Deutsche Schafsnase.
= s. Saurer Holländer.
= s. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
= s. Prince's–Appel.
= s. Kleiner Neuzerling.
Spitzberger, s. Gelber Amerikaner.
Spitzbreitling, s. Deutsche Schafsnase.
Spitzemberg's grüner Apfel, s. Green Spitzemberg.
Spitzemberg's von Kaign, s. Kaing's Spitzemberg.
Spitzer Kohlapfel, s. Pomme violette.
Spitziger Apfel, s. Kleiner Neuzerling.
Splittapfel, s. Doucin.
= s. Pomme de Saint Jean.
Spotted Pippin, s. Gestreepte Pepping.
Sprickelsapfel, s. Gelber süßer Sprickelsapfel.
Spring Grove Codlin, Jul. Aug.
* – *Ribston Pippin*, Febr. Mai.
Stachelbeerapfel, s. Gooseberry.
Städter=Apfel, s. Reinette rouge.
Stagg's Nonpareil, s. Early Nonpareil.
Stagg's Unvergleichlicher, s. Early Nonpareil.
Stanislaus, Dec. Jan.
Starost, Dec. Jan.
* *Stead's Kernel*, Jan. Febr.
Stecklingsapfel, s. Burr Knot.
Steinapfel, Dec. Jan.
Stein=Pepping, s. Gogar Pippin.
= = aus Norfolk, s. Norfolk Stone Pippin.
Stein's rother Winter=Pepping, s. Pippin Stein.
Stern=Apfel, s. Calville blanche d'hiver.
= = s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Pomme d'étoile.
= = s. Winter Streepeling.
* = = s. Belle fille, Dec. Jan.
= Api, s. Api étoilé.
= Borstorfer, s. Pomeranzen=Apfel.
= Calville, s. Calville étoilée.
= Renette, s. – blanche d'hiver.
= = s. Reinette de Paris.
= = s. – grosse d'Angleterre.
= = s. Pomme étoilée.
Sternförmiger gelber Api, s. Api étoilé.
= großer Api, s. Pyrus Malus Coronaria.
Stettener Kleiner, s. Stettener Streifling.
= Streifling, Dec. Jan.
Stetting rouge, s. Rother Stettiner.
Stettin–Pippin, s. Dutch Mignonne.
Stoffel's Bellefleur, s. Bellefleur de Stoffels.
Stone Pippin, Jan. Febr.
– – s. Gogar Pippin.
Stony Royd Pippin, Jan. Febr.
Stoubton Nonpareil, Jan. Febr.
* *Stoup Codlin*, Oct. Nov.
– *Leadington*, Sept. Oct.
Straat, Dec. Jan.
Strämerling, Sträumerling, s. Winter Streepeling.
= = s. Winter=Streifling.
= = s. Gestreifter Backapfel.
Straßen=Apfel, s. Gestreifter Backapfel.
Strauß=Probe=Apfel, s. Pomme bonquet preuve.
Strawberry Apple, Dec. Jan.
Strebling, s. Gestreifter Backapfel.
Streifapfel, s. Große Casseler Renette.
Streifling, s. Deutsche Schafsnase*).

---

*) In den verschiedentn deutschen Idiomen laufen die Bezeichnungen: Strämer, Strämerling, Sträumerling, Strebling, Streifapfel, Streiferling, Streifling, Streimapfel, Streimer, Streimerling, Streimling, Strichapfel, Strömapfel, Strömer, Strömerling, Strömler, Strömling, Strohmer, Strohmerling, Strohmler, Stromer, Stromerling ꝛc. so vielfach und wirr durch einander, daß sie, obgleich sämmtlich denselben Begriff

aussprechend, nicht selten auch in der Pomologie Mißverständnisse erregen. Dieß Alles endlich unter einerlei Benennung zu bringen, wäre eigentlich eine nicht unwürdige Aufgabe eines Pomologen-Congresses. A. d. V.

*) Wie wenig man auf Autoritäten gehen darf, beweist abermals das Erscheinen dieses Apfels in dem **Catalogue of Fruits of the Horticultural Society of London**, der in allen Welttheilen als eine Autorität ersten Rangs betrachtet wird. Ein Apfel unter diesem Namen existirt wahrscheinlich gar nicht, denn die beiden jüngsten Apfel-Monographen Süddeutschlands, J. Metzger und E. Lucas, erwähnen keine Silbe davon und würden es doch gewiß um so mehr gethan haben, da unter diesem Namen eine vortreffliche Birne berühmt ist. Es wäre der Mühe werth, diesen Apfel von der Londner Gartenbau-Gesellschaft eigens kommen zu lassen, um endlich zu ersehen, welchen Apfel sie unter diesem Namen kultivirt. A. d. V.

Süßer Prinzen-Apfel, s. Zoete Princes.
= Raboise, s. Zoete Peter Lely.
= Ribbert, s. Zoete Ribbert.
= Röthling, s. Sweet Russet.
= rother Borstorfer, Nov. Dec.
= = = s. Süßer Borstorfer.
= = Hiefenapfel, s. Zoete Peter Lely.
= Schmidt-Apfel, Dec. Jan.
= Schwanen-Apfel, s. Zoete Swaan-Appel.
= Sommer-Kronapfel, s. Zoete Kroon Appel.
= Sonnen-Apfel, s. Zoete Son-Appel.
= Streifling, s. Zoete Streepeling.
= Strichapfel, s. Dolphyn.
= Veen, s. Zoete Peter Lely.
= Veentjes-Apfel, s. Zoete Veentjes-Appel.
= weißer Hofstadter, Nov. Dec.
= Wespenapfel, s. Doux aux vêpes.
= Zuckerapfel, s. Zoete Kandy.
*Süßfraute, Sept. Oct.
Süßordßlicher, s. Luikenapfel.
Süßling, s. Süße grüne Schafsnase.
Sugar Loaf Pippin, s. Dolgoi Squoznoi.
Sulinger Borsdorfer, Dec. Jan.
= Grünecke, Dec. Jan.
= Pepping, Dec. Jan.
= Zwiebel-Apfel, Dec. Jan.
Summer Broaden, Aug. Sept.
– Calville, s. Calville rouge d'été.
– Colman, s. Summer Broaden.
– *Gilliflower*, Aug. Sept.
– Golden Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
– *Golden Pippin*, Aug. Sept.
– *Hedging*, Aug. Sept. ?
– July-Flower, s. Summer Gilliflower.
– Leadington, s. Stoup Leadington.
– *Pearmain*, Aug. Sept.
– – s. Vale Mascal Pearmain.
– Pippin, s. Margaret, *Miller's*.
– – s. Zomer Pepping.
– – s. Summer Golden Pippin.
– – s. Engelse Zomer Pepping.
– *Queen*, Aug. Sept.
– Queening, s. Summer Stippert.
– – s. Crimson Queening.
* – *Ren'net*, Aug. Sept.
– *Rose*, Aug. Sept.
– *Stippert*, Jul. Aug.
– *Thorle*, Aug. Sept.
– Traveller, s. Early red Margaret.
Superintendenten-Apfel, s. Opperkerkvoogds-Appel.
= = s. Rother Specialapfel.
Surpasse Reinette, Jan. Febr.
– – *d'Angleterre*, Dec. Jan.
Sussex, Nov. Dec.
– *Scarlet Pearmain*, Dec. Jan.
Swaan-Appel, Nov. Dec.
Swaar, Dec. Jan.
Swedish Early Sauce, Aug. Sept.
Sweeney Nonpareil, Nov. Dec.
Sweeny Nonpareil, Jan. Febr.
Sweet Lading, Nov. Dec.
– little Wilding, s. Zoete Wildjes Appel.
– Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
– *Pippin*, Oct. Nov.
Sweet Pippin, s. Margaret, *Miller's*.
– – s. Red sweet Pippin.
– *Russet*, Nov. Dec.
Sweeting Russet, Jan. Febr.
Swiden's Russet, s. Sweeting Russet.
Syden Hemdje, Dec. Jan.
Sykehouse-Apple, s. Sykehouse Russet.
Sykehouse-Renette, s. – –
Sykehouse Russet, Dec. Jan.
Symond's Brainton, Nov. Dec. ?
– *Nonpareil*, Dec. Jan.
Szeckel Alma, Dec. Jan.

T.

Täubling, s. Pigeonnet.
= von Rou, s. Pigeonnet de Rou.
= = Rouen, s. Pigeonnet de Rouen.
Tafel-Apfel, s. Herrngast.
= Röthling von Swinden, s. Sweeting Russet.
Tafelsei-Renette, Nov. Dec.
Taffetai, s. Russischer Glasapfel.
Taffet-Apfel, s. Glanzrenette.
= = s. Oberländer Taffetapfel.
= = s. Jakobi-Apfel.
= = s. Loskrieger.
= = s. Mascon's harte gelbe Glasrenette.
= = s. Api gros.
= = s. Weißer Stettiner.
**Taffetas*, Dec. Jan.
– blanc, s. Wachsapfel.
– – *d'automne*, Aug. Sept.
– – – s. Weißer Herbst-Taffetapfel.
– – *d'hiver*, Dec. Jan.
– – *noir*, Oct. Nov.
= d'été, s. Taffetas blanc d'automne.
– – s. Weißer Herbst-Taffetapfel.
Talcoran Alma, Sept. Oct.
Tankerville, Sept. Oct.
Tannenzapfen-Apfel von Longville, s. Longville's Kernel.
Tartar Czuchowi, Nov. Dec.
Tarvey-Codlin, Sept. Oct.
Tarw Appel, s. Zomer Kroon-Appel.
Taube, s. Pigeon rouge.
Tauben-Apfel, s. Pigeon.
= = s. Reinette rouge.
= = von St. Louis, s. Pomme de St. Louis.
= Herz, s. Pigeonnet.
= = s. Pigeon rouge.
= Süßchen, s. Meißner Taubensüßchen.
Taunton, s. Old Pomeroy.
Taunton-Apfel, s. Old Pomeroy.
Teichzugs-Apfel, Oct. Nov.
Teller-Apfel, Oct. Nov.
= = s. Rambour gros.
= = s. – blanc, Aug. Sept.
Ten Shillings, Nov. Dec.
– – s. Reinette musquée.
Tenterden Park, Oct. Nov.
Teraughtie Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
Tête du Chat de Jersey, s. Round Catshead.
Tetofsky, Aug. Sept.
Thauapfel, s. Pomme de rosée.
Thickset, s. Cluster Golden Pippin.

U.

V.

Vaterapfel ohne Kern, s. Pater noster sans pépins.
** Väterchensapfel.
Veentjes Appel, Febr. Mai.
Veilchen = Apfel, s. Pomme violette.
= = s. – – d'automne.
= = s. – – d'été.
= = s. – – d'Eyrie.
= = s. – – d'hiver.
= = s. – – noire.
= = s. – – rayée.
Veiny Pippin, Oct. Nov.
Vendee = Apfel von Hawth, s. Hawth Vendean.
Venediger, s. Venetianer.
Venetianer, Dec. Jan.
Venkel - Appel, s. Fenouillet jaune.
Venus = Apfel, Nov. Dec.
= = s. Pomme de Venus.
Vergie = Renette, s. Reinette de Vergie.
Vergoldete graue Renette, s. Reinette grise dorée.
= Renette, s. Reinette dorée.
Vergoldeter Harvey = Apfel, s. Golden Harvey.
Vermont Autumn - Pearmain, s. Vale Mascal Pearmain.
– *Nonpareil*, Dec. Jan.
Versailler Renette, s. Reinette de Versailles.
Verte bonne, Dec. Jan.
– Reine, s. Pomme de neige.
Vexir = Apfel, s. Foppen Appel.
Vicariats = Apfel, Dec. Jan.
Victoria, Febr. Mai.
Viereckiger Apfel, s. Carrée.
* Vierländer Goldrenette, s. Muskirte gelbe Renette.
* Vigan = Renette, s. Reinette de Vigan.
Violen = Apfel = Veilchenapfel.
Violette, s. Pomme des quatre gouts.
– s. Violette Winter = Renette.
– *noire glacée*, Nov. Dec.
Violette Winter = Renette, Dec. Jan.
* Violetter Apfel, s. Pomme violette noire glacée.
= Cardinals = Apfel, s. Cardinal violet.
Virginian sweet scented Crab Tree, s. Pyrus Malus Coronaria.
Virginischer Apfel mit wohlriechender Blüthe und geruchloser Frucht, s. Pyrus Malus Virginiana flore albo, fructu inodora.
= Glasapfel, s. Virginischer Sommer = Rosenapfel.
= Sommerapfel, s. Virginischer Sommer = Rosenapfel.
= **Sommer = Rosenapfel**, Aug. Sept.
= wilder Apfel mit wohlriechender Blüthe und Frucht, s. Pyrus Malus Coronaria.
Vögelis Apfel, s. Winter Streepeling.
Vogaujau, s. Cadeau du général.
Vogelsberger, s. Brauner Matapfel.
Von Duve's Nonpareil, s. Herrenhäuser deutscher Pepping.
= = **Zucker = Renette**, Nov. Dec.
Vorstädter = Apfel, Dec. Jan.
Vortrefflicher Fair's, s. Fair's Nonpareil.
Vrai Drap d'or, Nov. Dec.
– Rangé, s. Rangé.
Vroege Paradys - Appel, s. Pomme de St. Jean, Jul. Aug.
Vrouwtje - Appel, s. Pomme de Notre Dame.

W.

Wachsapfel, Dec. Jan.
Wachter's Rosenapfel, Nov. Dec.
Wadhurst Pippin, Oct. Nov.
Wächter = Apfel, s. Cambusnethan Pippin.
Wässerlinger, Dec. Jan.
* *Wagener - Apple*, Oct. Nov.
Wahre Neuyorker Renette, s. Reinette de Newyork, Dec. Jan.
= Parmäne, s. True Pearmain.
= Renette von Canada, s. Lothringer grüne Renette.
= Sommer = Parmäne, s. True Summer Pearmain.
= **weiße Herbst = Renette**, Oct. Nov.
Wahrer Birnapfel, s. Wahrer birnförmiger Apfel.
= **birnförmiger Apfel**, Dec. Jan.
= französischer Johannisapfel, s. Pomme de St. Jean.
= **gelber Winter = Stettiner**, Dec. Jan.
= Johannisapfel, s. Pomme de St. Jean.
= Kirschapfel, s. Sibirischer Eisapfel.
= Pepping aus Kent, s. Kentish Pippin.
= Plattapfel, s. Rother Stettiner.
= rother Taubenapfel, s. Pigeon rouge.
= weißer Sommer=Calville, s. Calville blanche d'été.
= weißer Winter=Taubenapfel, s. Pigeon blanc.
Wahres Seidenhemdchen, s. Syden Hemdje.
* Waldapfel, s. Pyrus Malus sylvestris.
Wald = (?) Pepping, s. Forest Pippin.
Walliser Gewürzapfel, s. Cornish aromatic.
= Limonen = Pepping, s. Welsh Lemon-Pippin.
= Nelkenapfel, s. Cornish Gilliflower.
= Pepping, s. Welsh Pippin.
= Weinling, s. Welscher Weinling.
Waltham Abbey Seedling, Sept. Oct.
Walzenförmige Sommer = Schafsnase, Sept. Oct.
Walzenförmiger Apfel von Portland, s. Merveille de Portland, Jan. Febr.
Walzle = Apfel, s. Winter Streepeling.
* *Ward*, Jan. Febr.
Wareham's Russet, s. Sweeting Russet.
Warter's Golden Pippin, s. Golden Pippin.
Warwickshire Pippin, s. Wyken-Pippin.
Wasserlinger, Sept. Oct.
Wasserluiken, s. Gestreifter Backapfel.
Wassermutzerling, s. Großer Neuzerling.
Wasser = Neuzerling, s. Großer Neuzerling.
Watch - Apple, s. Cambusnethan Pippin.
Water - Joopen, s. Witte zoete Joopen.
– Zoete, s. – – –
Watson's Dumpling, Oct. Nov.
Watson's Mehlkloß, s. Watson's Dumpling.
Wecken = Apfel, s. Rother walzenförmiger Schlotterapfel.
Wedele, s. Weißer Sommer = Borsdorfer.
Week's Pippin, s. Court of Wick Pippin.
Weer = Renette, s. Reinette Weer.
Weiber = Renette, s. Hollandse Pepping.
= = s. Roode Hollandse Bellefleur.
= = s. Reinette de Paris.
Weich = Apfel, s. Weicherling.

Weich = Apfel, s. Kleiner Neuzerling.
Weicherling, Nov. Dec.
Weiden = Apfel, s. Reinette verte.
Weigandsapfel, s. Reinette de Bordeaux.
Weihnachts = Kindleapfel, s. Kleiner Neuzerling.
Weilburger, Dec. Jan.
= Borsdorfer, s. Weilburger.
= Rabau, Nov. Dec.?
= Renette, s. Weilburger.
Wein = Apfel, s. Belle Marie.
= = s. Großer gelbgrüner Weinapfel.
= = s. Red Quarrenden.
= = s. Calville rouge d'automne.
= = s. Weißer Stettiner.
= = s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Wyn Appel.
= = s. Groenaagtige Gulderling.
= = s. Kleiner gelber Weinapfel.
= = s. Weißer Matapfel.
= = s. Langer grüner Gulderling.
= = s. Winter Streepeling.
= = s. Großer gestreifter Weinapfel.
= = s. Großer rheinischer Bohnapfel.
= = s. Kleiner Neuzerling.
= = == Cyder = Apfel.
= = == Mostapfel.
= Besserer, s. Sops of Wine.
= Breitling, s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Brauner Matapfel.
= Milderer, s. Cyder Sop.
• = Pepping von Knight, s. Siberian Pippin.
= Renette, s. Reinette verte.
• = Röthling, s. Wine Russet.
Weingartling, Nov. Dec.
Weinlings = Apfel, s. Kleiner Neuzerling.
= = s. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
= = s. Winter Streepeling.
Weinmanns Grunecke, Jan. Febr.
Weinsäuerliche Nettel, s. Reinette grise de Champagne.
Weinsäuerling, s. Kugelapfel.
Weiß = Apfel, Nov. Dec.
= = s. Gestreifter Backapfel.
= = s. Rother Herbst = Taffetapfel.
= = s. Loskrieger.
= Bart, s. Weißapfel, Nov. Dec.
= Blättling, s. Weißer Stettiner.
= Bödemer, s. = =
= Bolg, s. = =
= Borster, s. Edler Winterborsdorfer.
= Breitling, s. Weißer Stettiner.
= = s. Gestreifter Backapfel.
Weißbrod, Nov. Dec.
Weiße antillische Renette, s. Reinette de Paris.
= = = s. – grosse d'Angleterre.
= = Winter = Renette, s. Incomparable des Antilles.
= englische Winter=Renette, s. Reinette blanche d'Angleterre.
= französische Renette, s. Reinette grosse d'Angleterre.
= = = s. Gäsdonker Goldrenette.
= = = s. Große Casseler Renette.
Weiße französische Renette, s. Reinette franche.
= holländische Renette, s. – d'Hollande.
= Lilie, s. Devonshire Buckland.
= niederländische Renette, s. Niederländische weiße Renette.
= normännische Wein = Renette, s. Pomme de Normandie.
= portugiesische Renette, s. Reinette blanche de Portugal.
= Renette, s. Wahre weiße Sommer = Renette.
= = s. Reinette jaune d'été.
= = s. – blanche, Nov. Dec.
= = s. – grosse d'Angleterre.
= = s. – franche.
= Schafsnase, s. Deutsche Schafsnase.
= = s. Pigeonnet blanc d'hiver.
= Sommer = Renette, s. Reinette d'été blanche.
= Sommer = Schafsnase, Aug. Sept.
= = = s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
= = = s. Witte Kruid-Appel.
= spanische Renette, s. Reinette tendre.
= = = s. – blanche.
= = = s. Witte spaanise Renet.
• = = = s. Reinette d'Espagne, Oct. Nov.
= Wachs = Renette, s. Reinette blanche, Nov. Dec.
= = = s. Reinette d'été blanche.
= Winter = Schafsnase, Nov. Dec.
Weißer Agatapfel, s. White Pippin.
= Asbacher, s. Weißer Stettiner.
= Augustapfel, Aug. Sept.
= August = Calville, s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
= = = s. Witte Kruid Appel.
= = = s. Calville blanche d'été.
= = = s. – précoce.
= Backapfel, s. Weißer Stettiner.
= Bamberger, s. = =
= Bandapfel, s. Loskrieger.
• = Berliner, Oct. Nov.?
= Biedigheimer, s. Weißer Stettiner.
= = s. Kugelapfel.
= Birnsüßer, s. Witte Peer-zoete.
= Blumensüßer, s. Witte Bloem-zoete.
= Bödigheimer, s. Weißer Stettiner.
= Bohnapfel, s. Großer rheinischer Bohnapfel.
= Borsdorfer, Nov. Dec.
= Brodlaib, s. White Loaf.
= Breitling, s. Weißer Stettiner.
= Calville, s. Calville blanche.
= = s. – – d'hiver.
= = s. Loskrieger.
= calvilleartiger Pepping, s. Pépin blanc.
= Cardinal, s. Früher Rosen = Calville.
= = s. Belle Joséphine.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= Carolin, s. Engelse Carolyn.
= Citronenapfel, s. Citron d'hiver.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= Crofton, s. White Crofton.
= Doctorsapfel, s. Doctor.
= Eckapfel, Dec. Jan.
= Eisapfel, s. Glace blanche.

Weißer englischer Carolin, Dec. Jan.
= = = s. White Caroline.
= = Gewürzapfel, s. Spice Apple.
= = Gulderling, s. Witte Engelse Gulderling.
= = = s. Gelber Gulderling.
= Erdbeerapfel, s. Calville blanche d'hiver.
• = Fenchelapfel, s. Fenouillet blanc.
= Fleiner, s. Großer Winter=Fleiner.
= Frühapfel, s. White Juneating.
= früher Borsdorfer, s. Weißer Sommerborsdorfer.
= gerippter Herbst=Täubling, s. Pigeon blanc, Nov. Dec.
= = = = s. Pigeonnet blanc à côtes.
= gestreifter Kaiserapfel, s. Pomme impériale verte.
= = Sommerkäsapfel, Sept. Oct.
= Glasapfel, s. Weißer Stettiner.
= Hawthornden, s. Hawthornden.
= Hennegauer, s. Witte Henneguwe.
•• = Herbst=Calville.
= = Lederapfel, s. Reinette grosse d'Angleterre.
= = Strichapfel, s. Passe Pomme blanche d'automne.
= = Süßapfel, Nov. Dec.
= = Taffetapfel, Aug. Sept.
= = = s. Taffetas blanc d'automne.
= = = s. Weißer Sommer-Taffetapfel.
= Herrenapfel, s. Engelse Carolyn.
= Himbeerapfel, Oct. Nov.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= holländischer Käsapfel, s. Witte Kaasjes-Appel.
= italienischer Gulderling, s. Weißer italienischer Winter=Calville.
= = Rosmarinapfel, s. Mela di Rorismarino.
= = Winter=Calville, Dec. Jan.
= Kaiserapfel, s. Pomme impériale verte.
= = s. Engelse Carolyn.
= Kentischer Pepping, s. White Kentish Pippin.
= Kirschapfel, s. Weißer Stettiner.
= Kurzstiel, s. Courtpendu blanc.
= = s. Gelber Winter=Karthäuser.
= Liefländer Himbeerapfel, Oct. Nov.
= Lilienapfel, s. Devonshire Buckland.
= Magdalenen=Apfel, s. Passe Pomme blanche d'été.
= Matapfel, Nov. Dec.
= = s. Weißer Stettiner.
• = Mostapfel, s. White must.
= Nostrate, s. Nostrate blanche.
= Oslin, s. Oslin.
= Osterapfel, s. White Easter.
= Paradiesapfel, s. White Paradise.
= Paßpomme, s. Passe Pomme blanche d'été.
= Pepping, s. Norfolk Stone Pippin.
= = s. White Pippin.
= Plattapfel, s. Witte Platte.

Weißer polnischer Pauliner, s. Wielke Sklenne Jabtko.
= Quittenapfel, s. Calville blanche d'hiver.
= Rabau, s. Blanke Rabauw.
= Rabulink, s. Raboulinc blanc.
= Rambur, s. Blanke Rabauw.
= = s. Rambour blanc, Aug. Sept.
= Reutlinger, Dec. Jan.
= Ribbert / Ribbling }, s. Ribbling.
= römischer Apfel, s. Romaine blanche.
= Röthling, s. Sweeting Russet.
= Rosmarinapfel, s. Mela di Rorismarino.
= Rubiner, s. Gelber Stettiner.
= = s. Gelber Winter=Stettiner.
= Russet, s. Sweeting Russet.
= Rußling, s. – –
= Safran=Rambur, s. Rambour blanc glacé.
= Saurer aus Devonshire, s. White sour Devonshire.
= Schlotterapfel, Sept. Oct.
= = s. Mela di Rorismarino.
= = s. Weiße Winter=Schafsnase.
= Schöllapfel, s. Gestreifter Rosmarinapfel.
= Seehund, s. White Seal.
= Sommer=Backapfel, Sept. Oct.
= = Borsdorfer, Aug. Sept.
= = Calville, s. Calville blanche d'été.
= = Erweling, s. Witte Erveling of Zomer.
= = Gewürzapfel, s. Witte Kruid Appel.
= = = s. Schönebeck's früher Gewürzapfel.
= = Paradiesapfel, s. Pomme de St. Jean.
= = Pfirschenapfel, Aug. Sept.
= = Steinapfel, s. Passe Pomme blanche d'été.
= = Strichapfel, s. Passe Pomme blanche d'été.
= = Täubling, s. Pigeonnet.
= = Taffetapfel, s. Taffetas blanc d'automne.
= = Taubenapfel, Aug. Sept.
= Sondergleichen, s. White Nonpareil.
• = Spanier, s. Reinette d'Espagne, Oct. Nov.
= Spitzapfel, s. Kleiner Fleiner.
= Spitziger, s. Luikenapfel.
= Stein=Pepping, s. Norfolk Stone Pippin.
= Stettiner, Dec. Jan.
= Streifling, s. Weißer Matapfel.
= Strichapfel, s. Passe Pomme blanche d'automne.
= = s. Passe Pomme blanche d'été.
= Süßapfel, s. Zoete Blanke.
= = von Wheterell, s. Wheterell's white Sweeting.
= süßer Hiefenapfel, s. Witte zoete Joopen.
= Täubling, s. Pigeonnet.
= Taffetapfel, s. Taffetas blanc d'hiver.
= = s. Wachsapfel.
= viereckiger Apfel, s. Carrée blanche.
= von Mason, s. Mason's White.

Wilhelm Gay, Dec. Jan.
Wilhelms = Apfel, s. Grede's großer Wilhelmsapfel.
= = s. William.
Wilkenburger Citronen = Renette, Dec. Jan.
• = Währapfel, Nov. Dec.?
= weiße Sommer = Renette, Sept. Oct.
William, Nov. Dec.
William's Pippin, Oct. Nov.
Willkommen = Apfel, s. Pomme bienvenue.
Willy, s. Willy's gelbe Renette.
Willy's gelbe Renette, Nov. Dec.
Wilt's Schönheit, s. Beauty of Wilts.
Windham's Seedling, Nov. Dec.
Windmühlen = Apfel, s. Moulin à vent.
Windsor = Renette, s. Reinette de Paris.
• *Wine Russet*, Dec. Jan.
Winter = Anis = Renette, s. Fenouillet gris.
= Apfel, s. Großer Winter = Fleiner.
= = s. Weißer Stettiner.
= = s. d'Hiver.
= Astrakan, s. Russischer Glasapfel.
= Besingsapfel, s. Strawberry Apple.
= *Bloem zoete*, Dec. Jan.
= Blumensüßer, s. Winter Bloem zoete.
= Borsdorfer, s. Reinette franche.
• = *box*, Dec. Jan.
= Bredecke, Dec. Jan.
= Breecke, s. Winter = Bredecke.
= Breedke, s. = =
= Breitling, s. Wahrer gelber Winter = Stettiner.
= Calville, s. Danziger Kantapfel.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= Catalonier, s. Catalonier.
= Citronen = Apfel, s. Citron d'hiver.
= *Codlin*, Sept. Oct.
= *Colman*, Nov. Dec.
= Eisapfel, s. Pomme gelée tardive.
= Erdbeerapfel, s. Strawberry Apple.
= *Erveling*, Febr. Mai.
= Erweling, s. Winter Erveling.
= Feigenapfel, s. Pomme Figue sans fleurir.
= Fleiner, s. Großer Winter = Fleiner.
= = s. Rother Stettiner.
= Gold = Parmäne, s. Golden Winter Pearmain.
= grüner Pauliner, s. Grüner Pauliner.
= Hebeling, s. Große Casseler Renette.
= = s. Weißer Matapfel.
= Himbeerapfel, s. Framboise rouge d'automne.
= = s. Danziger Kantapfel.
= Karthäuser, s. Gelber Winter = Karthäuser.
= Kerze, s. Cierge d'hiver.
= Königin, s. Winter Queen.
= Küchenapfel, s. Winter Codlin.
= Kurzstiel, s. Winter Streepeling.
= Lederapfel, s. Reinette grise.
= *Majetin*, Nov. Dec.
= Parmäne, s. Winter Pearmain.
= = s. Reinette d'Orléans.
= = s. Royal Pearmain.
= *Pearmain*, Nov. Dec.
= = Dec. Jan.
= *Pippin*, Dec. Jan.
Winter = Postoph, s. Postophe d'hiver.
= *Queen*, Dec. Jan.
= *Queening*, Dec. Jan.
= = s. Framboise rouge longuette.
= Quittenapfel, s. Calville blanche d'hiver.
= Rabau, s. Reinette Carpentin.
= Rambur, s. Rambour d'hiver de Duhamel.
= Ramburger = Winter = Rambur.
= red Streak, s. Cambusnethan Pippin.
= Renette, s. Golden Pippin.
= Röthling, s. Knobby Russet.
= Rosenapfel, s. Danziger Kantapfel.
= = s. Dittrich's Winter = Rosenapfel.
= Rothwiener, s. Rother Stettiner.
= Rubin = Apfel, s. Winter Ruby.
= *Ruby*, Dec. Jan.
= Russet, s. Knobby Russet.
= Russeting, s. Sweeting Russet.
= Rußling, s. Knobby Russet.
= = s. Sweeting Russet.
= *Scarlet*, Nov. Dec.
= Schafsnase, s. Deutsche Schafsnase.
= Scheibling, s. Grüner Stettiner.
= Stein = Pepping, s. Norfolk Stone Pippin.
= Stettiner, s. Wahrer gelber Winter = Stettiner.
= Strawberry, s. Strawberry Apple.
= *Streepeling*, Nov. Dec.
= Streifling, s. Roode Kroon Appel.
= = s. Winter Streepeling.
= = s. d'Asteus.
= Strömling, s. Winter Streepeling.
= Süßapfel, s. Rother Stettiner.
= Taffetapfel, s. Rother Herbst = Taffetapfel.
= Veilchenapfel, s. Mohrenapfel.
= = s. Pomme violette d'hiver.
= Viergeschmacksapfel, s. Pomme des quatre gouts, Febr. Mai.
= Vorrath aus Norfolk, s. Winter Colman.
= Wächter, s. Winter Warden.
= *Warden*, Dec. Jan.
= Witziger, s. Pomme violette.
= Wollenschläger, s. Rother Stettiner.
= Zucker = Renette, s. Reinette d'hiver sucrée.
Winter's grüner Gulderling, Nov. Dec.
Witte Autumne-Calville, s. Calville blanche d'hiver.
– *Bloem-zoete*, Oct. Nov.
– *Engelse Gulderling*, Oct. Nov.
– *Erveling of Zomer*, Aug. Sept.
– *Henneguwe*, Sept. Oct.
– *Kaasjes Appel*, Aug. Sept.
– *Kruid Apple*, Aug. Sept.
– Leipziger Reinette bâtarde, s. Edler Winterborsdorfer.
– *Peer-zoete*, Sept. Oct.
– Pepping, s. White Pippin.
– *Platte*, Sept. Oct.
– Renet met Stippen, s. Reinette blanche, Nov. Dec.
– Summer Crofton, s. White Crofton.
– Winter Calville, s. Calville blanche d'hiver.
– *Wyn-Appel*, Oct. Nov.
– *zoete Joopen*, Oct. Nov.
– Zomer Crofton, s. White Crofton.

Zoete Princesse noble, s. Courtpendu plat.
– Raboise, s. Zoete Peter Lely.
– *Ribbling*, Dec. Jan.
– roode Joopen, s. Zoete Peter Lely.
– *Son-Appel*, Dec. Jan.
– *Streepeling*, Jan. Febr.
– *Swaanen-Appel*, Oct. Nov.
– Veen, s. Zoete Peter Lely.
– *Veentjes-Appel*, Febr. Mai.
– *Wildjes-Apple*, Nov. Dec.
Zomer Aagt, s. Zomer Kroon Appel.
– *Citronen-Appel*, Aug. Sept.
– *Erveling*, Oct. Nov.
– – s. Witte Erveling of Zomer.
– *Kroon Appel*, Sept. Oct.
– *Pepping*, Oct. Nov.
– – s. Margaret, *Miller's*.
– – s. Pépin d'or.
– Present, s. Engelse Carolyn.
– *Streepeling*, Sept. Oct.
Zucker-Apfel, s. Gelber Confectapfel.
= = s. Pomme sucrée.
= = s. Zuiker Appel.
= = von Mauget, s. Pomme sucrin de Mauget.
= Hut, s. Pear Ren'net.
= Kandelapfel, s. Bloem-zoete Calville.
= Limonen-Apfel, Nov. Dec.?
Züricher Apfel, s. Pomme de Perroquet.
= = s. Safranapfel, Dec. Jan.
= = s. Safran-Borstorfer.
= Transparent-Apfel, s. Transparent of Zurich.
Zuiker Appel, Oct. Nov.
Zuure Princesse noble, Oct. Nov.
Zuure Son-Appel, Dec. Jan.
Zwanzig Unzen-Apfel, s. Twenty Ounces.
Zwart-get, s. Bruindeling.
*Zwei-Geschmacks-Apfel, s. Pomme de deux gouts.
Zwei-Jährling, s. Two Yearling.
Zwei Jahre dauernde Renette, s. Reinette de Luneville.
= = Dauernder von Young, s. Easter Pippin.
= = haltbarer Apfel von Hambleton, s. Hambleton deux ans.
= = = = = Hunt, s. Hunt's deux ans.
= = = = = Somerset, s. Somersetshire deux ans.
= = = = = Wickham, s. Wickham deux ans.
Zweimal tragender Rosenapfel, s. Schmidberger's zweimal tragender rother Sommer-Rosenapfel.
Zwergapfelbaum, s. Pomme de St. Jean.
Zwerg-Renette, s. Pomme naine de Reinette.
Zwetschgenapfel, s. Pomme Prune.
Zwiebel-Apfel, s. Reinette plate.
= = s. Brauner Matapfel.
= = s. Weißer Matapfel.
= = s. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
= = s. Rother Stettiner.
= = s. Rother Backapfel.
= = s. Pomme violette.
= = s. Calville blanche d'hiver.
= Borsdorfer, s. Reinette plate.
= = s. Api gros.
= Granater, Dec. Jan.
*Zwillingsapfel, Nov. Dec.
Zwillings-Gold-Pepping, s. Golden Cluster Pippin.

Biedenfeld, Ferd.

Handbuch aller bekannten Obstarten

Bd.: 2

Jena 1854